

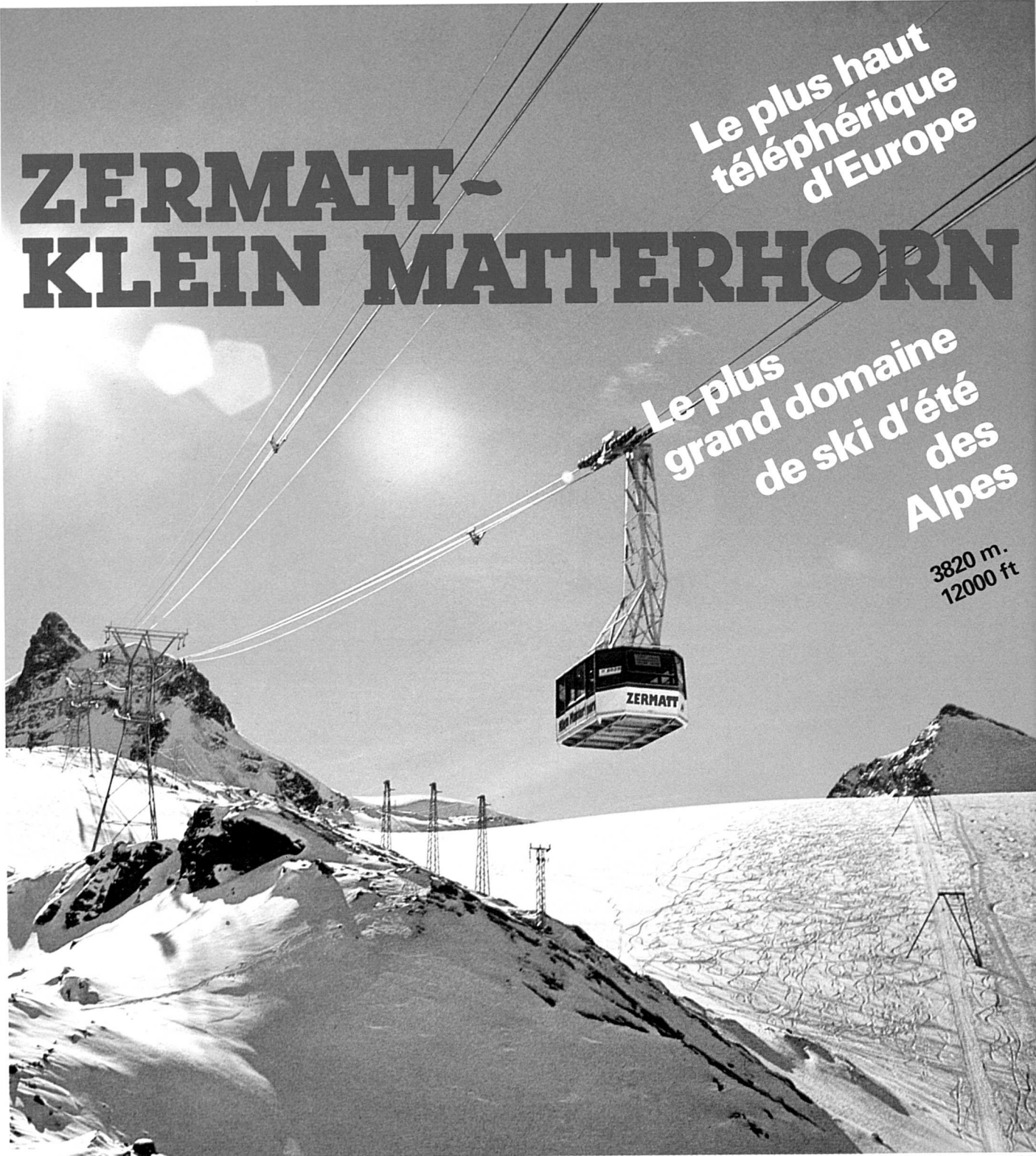


# ZERMATT- KLEIN MATTERHORN

Le plus haut  
téléphérique  
d'Europe

Le plus  
grand domaine  
de ski d'été  
des  
Alpes

3820 m.  
12000 ft



*Photos Mengis, Viè*



LE PARCOURS — UN PLAISIR. . .

## Renseignements et Direction

Téléphérique  
Zermatt—Schwarzsee—  
Klein Matterhorn S. A.

Case postale 136

CH - 3920 Zermatt  
Téléphone 028/67 23 10



. . . LA VUE — UNE DÉCOUVERTE



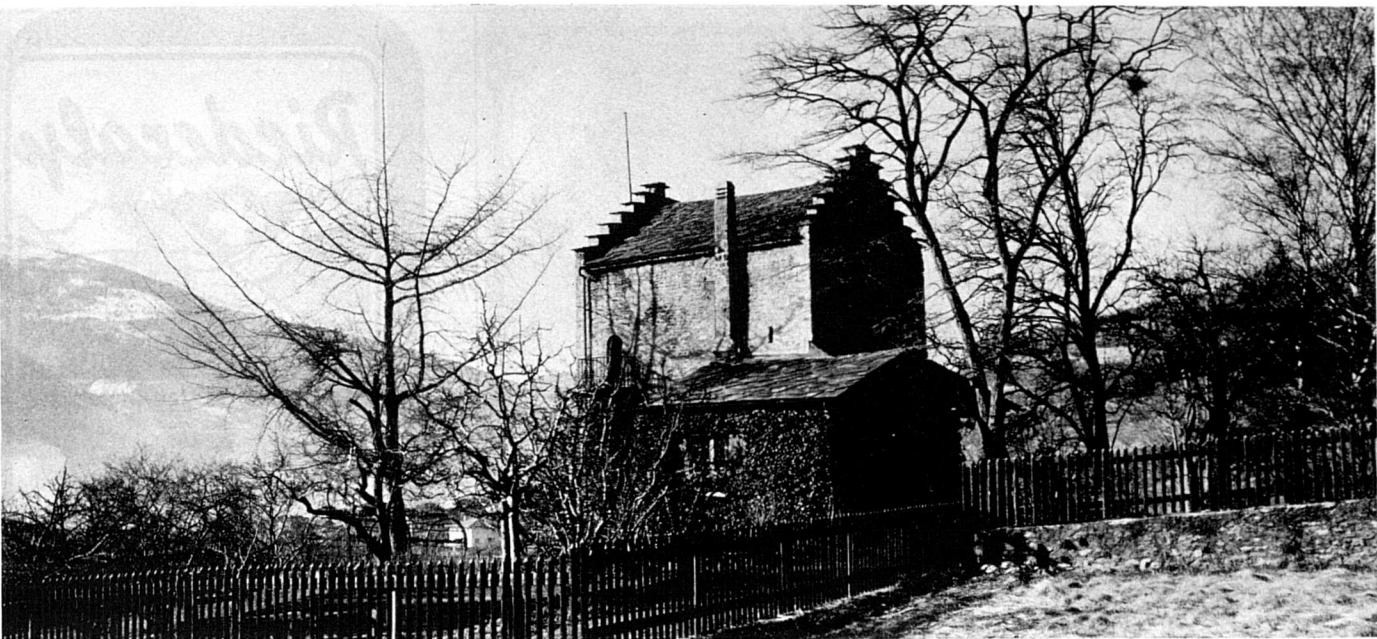


Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027/55 85 35



Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire

Maîtrise fédérale

027/55 69 61

### Hôtels recommandés

#### Hôtel-Restaurant Atlantic

Idéal pour vacances

Salles pour noces et banquets

Piscine chauffée  
(ouverte de mai à septembre)  
55 25 35

#### Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber

Salquenen

Idéal pour vacances et banquets  
(120 places)  
Tél. 027/55 18 38-39

#### Hôtel-Restaurant de la Grotte SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher

Une cuisine réputée accompagnée des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann

027/55 46 46

#### Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Sarbach

55 11 20

Restauration ouverte de mars à fin septembre



Demandez les produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre

55 10 68



*Wallis, das Land der Ferien — Valais, le pays des vacances*

# HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL  
6 HOTELS, 390 BETTEN  
Dir. Ernest A. Reiber

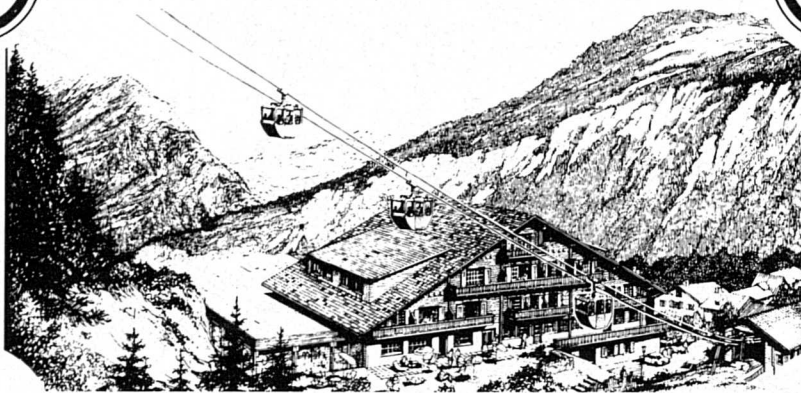
WALLIS - SCHWEIZ  
HÖHE: 1411 METER  
Telefon 027/61 27 61



photos publicitaires  
pour le tourisme et l'industrie,  
hôtels et restaurants.  
pour vos prospectus, cartes postales,  
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires  
pour expositions, décorations murales,  
vitrines et projections de diapositives.  
photo studio heinz preisig  
5, av. de la gare 1950 sion  
tél. 027 22'89'92





**Pour vos vacances,  
week-ends gastronomiques,  
réunions,  
banquets, mariages, séminaires**

Toutes les chambres avec bain/douche, WC et radio.  
Piscine couverte et chauffée, sauna, salle de sports, sal-  
les de conférences, dancing.  
En face de la Télécabine.  
Le paradis des enfants, le royaume des sportifs.  
Calme, hospitalité, confort, bienfaits de l'air alpin au  
printemps, été, automne et hiver.

Propriétaire:  
Famille Mol

HÔTEL ★★★★★  
*Aux Mille Etoiles*

CH-1923 Les Marécottes (VS)  
(10 km. de Martigny) Tél. 026/8 15 47  
Membre Hôtels Suisses «enfants bienvenus»  
et Welcome Chic Hôtels

**Riederalp**



Am Grossen Aletschgletscher

im Skigebiet,  
keine Wartezeiten!

**SKIWOCHEN**

4.1.-11.1./11.1.-18.1.  
18.1.-25.1./25.1.-1.2.  
15.3.-22.3./22.3.-29.3.

**7 Tage Hotel Vollpension**

Fr. 259.- bis Fr. 490.-

**7 Tage Wohnung pauschal**

Fr. 250.- (2 pers.)  
bis Fr. 450.- (6 Pers.)

**7 Tage Liftpass, 6 Tage Skikurs**

Fr. 160.- Langlauf,  
ohne Pass, Fr. 80.-

**Bon für Gratisprospekt:**

Verkehrsbüro, 3981 Riederalp  
Tél. 028/27 13 65

*Les assurances « incendie » de mon mobilier et de mon  
commerce, je les conclus auprès de la*



Bruchez & Zryd  
Agence générale de Sion  
Place de la Gare  
Tél. 027/233812



Fondation suisse  
en faveur de l'enfant  
infirm moteur-  
cérébral, Berne  
PC 80-48

Fendant  
« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg  
« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais  
**VARONE**  
**SION**  
SUISSE

Dôle  
« **VALERIA** »

Grand vin mousseux  
« **VAL STAR** »





LE RETOUR À LA NATURE  
DES VACANCES ACTIVES  
DES SPORTS DE PLEIN AIR



# TORGON

## VALAIS

ON EN PARLE, ON Y VIENT, ON S'ENTHOUSIASME,  
ON S'Y INSTALLE

Rares sont les stations qui offrent aux sportifs à la fois le confort (ici on chausse devant son immeuble) et un aussi large éventail de possibilités. Plusieurs téléskis vous conduisent vers les pistes toutes catégories et le télésiège Plan-de-Croix - Tête-du-Tronchey vous relie directement aux Portes-du-Soleil. Ski de fond, patinage, curling, salle de congrès et de spectacle ☆ Animation insolite! Prix avantageux, arrangements spéciaux pour groupes.

## NOUVEAU!

Ski libre  
dans 7 vallées  
différentes  
grâce au  
nouveau passe  
ÉVASION



Tous renseignements à  
PRO-TORGON S. A.  
1891 Torgon  
Téléphone 025/81 27 24  
Télex 25 064 proto ch



# L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes  
pour vos séjours et vos investissements

Grand choix de beaux chalets  
à partir  
de Fr. 175 000.-  
directement du promoteur.  
Autorisation de vente aux étrangers.

**Bernard Roduit**  
Avenue de la Gare 18  
1950 Sion  
Tél. 027/22 90 02

**Saar-Fee**

**Agence Zurbriggen**  
Tél. 028/57 28 78 - Télex 38 74 8

Vente et location de 60 appartements

**La Tzoumaz** ☆ Mayens-de-Riddes  
1500 m. au ♥ des 4 vallées

**D. Carron SA**  
Agence immobilière patentée  
Tél. 027/86 37 53

Etude - Réalisation et vente appartements

A Grimentz, val d'Anniviers, 1570 mètres  
150 logements à votre disposition (location à  
la semaine)

Adresse:

**IMMOBILIA-GRIMENTZ**  
3961 Grimentz  
Téléphone 027/65 14 93



**NOVAGENCE ANZÈRE SA**

Une agence à Anzère  
pour louer ou acheter  
chalets ou appartements

Place du village 4  
1972 Anzère (VS)  
Tél. 027/38 25 25  
Télex 38 122

**ÉVOLÈNE - AROLLA**  
Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -  
Ferpècle

Chalets et appartements confortables, beau choix  
**VENTE - LOCATION**

**AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNA»**  
(Jean Maistre) 1968 Evolène  
Téléphone 027/83 14 74

**pab Pierre-A. Bornet**  
Conseils et services S. A.

Rue de la Blancherie 27a  
Case postale 9  
1951 Sion - 1961 Haute-Nendaz  
Tél. 027/22 66 23 - Télex 38 667

Fiduciaire: Comptabilités, fiscalités.  
Agence immobilière: Construction et vente de chalets et  
résidences secondaires autorisés aux étrangers.

**Pierre-A. Bornet**  
Lic. ès sciences commerciales (Université de Genève)

**AGENCE IMMOBILIÈRE**  
**ANDRÉ GUINNARD**

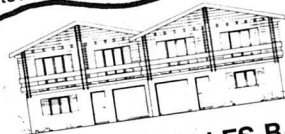
Courtier autorisé.  
Toutes affaires immobilières

CH - 1936 Verbier (Suisse)  
Tél. 026/7 53 53, télex 38 428

**SIERRE**

- Appartements, chalets, terrains, maisons à rénover et  
rénovées.  
- Hypothèque à disposition, crédit bancaire.  
Demandez nos conseils. Toujours à disposition.

**ANDRÉ PHELENO**  
Route du Simplon 46, 3960 Glarey-Sierre  
Tél. 027/55 54 70  
Collaborateur: G. Bruttin, tél. 027/58 21 08



**ALBINEN - LOÈCHE-LES-BAINS**  
(1274-1400 m.) Valais. Vue unique sur la vallée du Rhône.  
Très ensoleillé, 40 km. de pistes de ski très variées et bien  
entretenu jusqu'à 2900 m. d'altitude.

Dans ce magnifique paysage, nous vendons à huit minutes  
de Loèche-les-Bains, station d'hiver et d'été, des  
**chalets en madriers**

chalets de vacances avec terrain attenant (250 à 500 m<sup>2</sup>)  
dès Fr. 205 000.-.

Hypothèque jusqu'à 65%. Construction de premier choix.  
Dans immeuble neuf de six appartements, à vendre studios  
et 2 et 3 pièces à des prix très intéressants.

**Fiduciaire et agence immobilière DALA**  
Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains  
Tél. 027/61 13 43, privé 61 13 88



# L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes  
pour vos séjours et vos investissements

Constructeurs  
Promoteurs  
Agents immobiliers

Votre démarche n'aura que plus  
d'impact si elle s'accompagne d'un  
prospectus bien étudié et bien pré-  
senté par l'imprimeur spécialisé



**pilet**

Tél. 026 / 2 20 52

1920 Martigny



**FERIENHÄUSER  
FERIENWOHNUNGEN**

mit sämtlichen Dienstleistungen  
vor dem Bau, während dem Bau, nach dem Bau

**ADOLF KENZELMANN**

Bahnhofstrasse 10 — CH - 3900 Brig  
Tel. 028 - 23 33 33 / 23 43 43 — Telex 38 661



Agence Centrale, Anzère  
**GEORGES DUSSEX**

Agent immobilier patenté  
Tél. 027 / 38 13 14  
Télex 38 852 agtra CH

Vente appartements et chalets dès Fr. 1850 le m<sup>2</sup>.  
Location - Gérance - Administration d'immeuble  
Assurances  
A louer chalets et appartements de 2 à 15 lits,  
studios à la semaine

Agence immobilière

**C. DE TORRENTÉ**

Gérance, vente, location, assurances

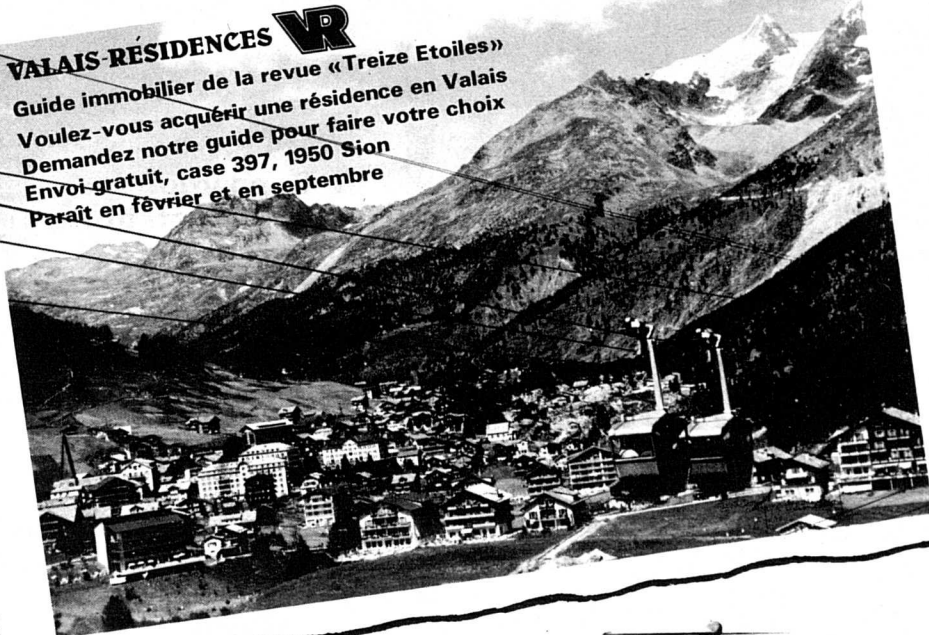
1936 Verbier - Tél. 026 / 7 44 04

**VALAIS-RÉSIDENCES VR**

Guide immobilier de la revue «Treize Etoiles»  
Voulez-vous acquérir une résidence en Valais

Demandez notre guide pour faire votre choix  
Envoi gratuit, case 397, 1950 Sion

Paraît en février et en septembre



# SIONIC SIONIC SIONIC

de la plus grande à la plus petite,  
**NOS CENTRALES DE SONORISATION  
FABRIQUÉES EN NOS ATELIERS**

solutionneront tous vos problèmes de:

- musique d'ambiance
- recherche de personne
- publicité sonore, gong horaire, alarme pour

**HÔTELS, RESTAURANTS, BARS  
MAGASINS, ÉCOLES**

SIONIC SA  
électronique industrielle  
Route du Rawyl 27  
1950 SION - Tél. 027/22 75 21

PUBLICITAS, SION

## TAPIS-DISCOUNT

- Coupons de tapis  
*Toujours 50-70 % meilleur marché*
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux  
*10 % rabais permanent*

*Fermé le lundi  
Livraison gratuite*

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs  
avant d'aménager  
ou de restaurer  
votre établissement,  
demandez-nous  
une offre!



**BURGNER S.A.**

Route du Simplon 26  
3960 SIERRE

027/55 03 55



**vient chez vous!**



Investissez un instant de votre précieux temps, pour avoir plus de temps lors de votre **service café.**

- MOCCOMAT – le système le plus rapide pour du café frais
- Toutes les 2 secondes une tasse de café
- Egalement avec mousse
- Utilisation extrêmement simple
- Egalement pour «self-service»
- Contrôle de qualité et du coût

Nous nous réjouissons de votre visite

----- Découper et conserver -----



### Exposition et dégustation de 9 h. à 18 h.

3963 Crans-Montana	Hôtel du Golf	1.12.1980
3930 Visp	Buffet de la Gare	2.12.1980
3906 Saas-Fee	Hôtel Dom	3.12.1980
3920 Zermatt	Hôtel Tenne	4.12.1980
1950 Sion	Hôtel du Rhône	5.12.1980

**MOCCOMAT AG, 6301 Zoug, 042/2120 94**  
Représentation régionale dans toute la Suisse

**MOCCOMAT VALAIS, case postale 3100**  
1951 Sion, 027/3123 29





# Les Etournaillès

*un fendant né dans le ciel*



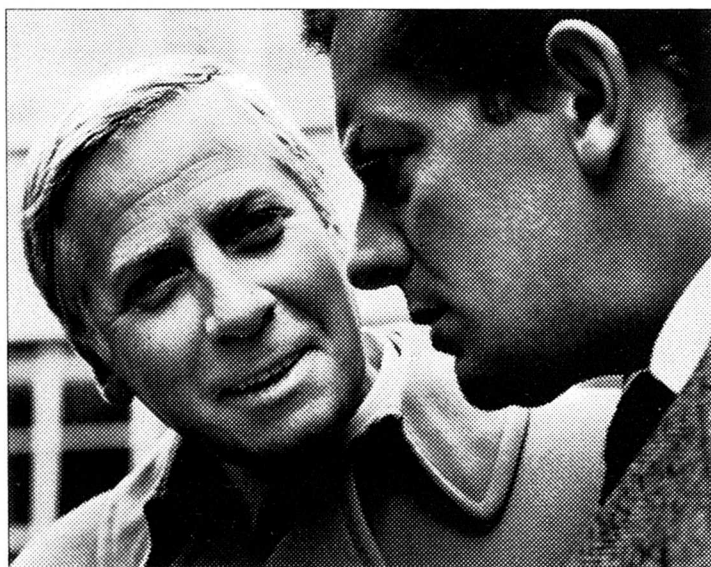
# innovation

# innovation

MARTIGNY... SIERRE ...  
VISP... BRIG...

Où que vous soyez  
en Valais,  
dans les vallées  
ou dans les villes,  
Innovation  
est à proximité,  
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich  
im Wallis befinden,  
ist die Innovation  
für Ihre Einkäufe  
in der Nähe.



**“Je ne travaille  
qu’avec des gens qui  
ont de l’expérience.”**



Union de Banques Suisses

*Nous vous faisons profiter de notre  
longue expérience dans tous les  
domaines. En Suisse et dans le monde  
entier. Par exemple, en matière de  
placement, de gestion de portefeuille,  
sous forme d’aide financière pour  
réaliser vos projets, ou pour tout ren-  
seignement d’ordre financier.*



# nouveau à Zinal

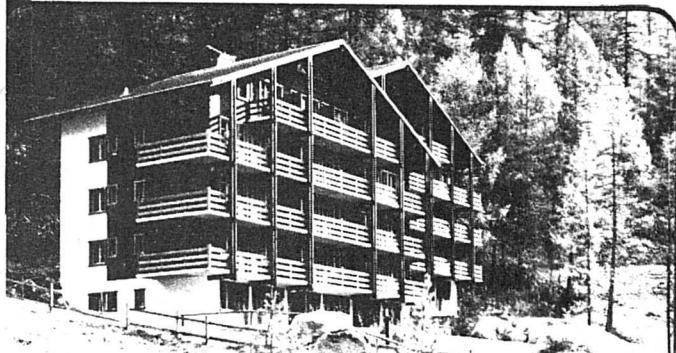
EN  
CONSTRUCTION



## CHALET RESIDENTIEL L'EPERON

9 logements de vacances,  
du studio 36 m<sup>2</sup> à l'appartement 3 pièces 84 m<sup>2</sup>  
(de Fr. 87 000.— à Fr. 200 000.—)

Acquisition possible par des personnes domiciliées  
à l'étranger.



## RÉSIDENCE L'ARELLAZ

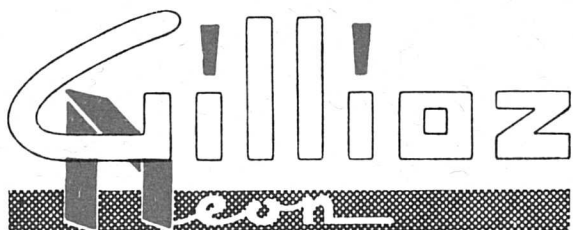
Terminée début 1978. Situation dominante en lisière  
de forêt, dans la zone la plus ensoleillée de la station,  
à 5 minutes à pied du centre.

Plus que 2 appartements 3 pièces 63 m<sup>2</sup> à vendre,  
confortablement meublés et équipés:  
rez-de-chaussée  
1er étage

Fr. 129 000.—  
Fr. 139 000.—



ANNIVIERS-PROMOTION, 3961 ZINAL, TÉL. 65 14 04



FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES  
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

1908 Riddes

Téléphone 027/86 24 76



Paraît à Martigny chaque mois

Editeur responsable: Georges Pillet

Fondateur et président de la commission de rédaction:

M<sup>e</sup> Edmond Gay

Rédacteur: Amand Bochatay

Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten

Administration, impression, expédition:

Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19

CH - 1920 Martigny

Téléphone 026/2 20 52-53

Abonnements: Suisse Fr. 42.—; étranger Fr. 49.—

Le numéro Fr. 3.50

Chèques postaux 19 - 43 20, Sion

Service des annonces:

Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle  
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

30<sup>e</sup> année, N° 11      Novembre 1980

## Sommaire

Le vin neuf

La cave

La cuvée «Terre des Hommes»

From the vineyard to the table

Valais des vignes

La nouvelle cuisine

Die neue Küche – ein alter Witz?

Pain valaisan

La table

Le safran de Mund

Weisst Du, wo der Safran blüht?

Valaisanne corps et âme

Unsere Kurorte melden

Le livre du mois

Skyll enflamme

Mots croisés

Potins valaisans

Jumelage

Adieu, Comptoir!

Le quart de siècle d'un géant

Un mois en Valais

Notre couverture: Vignes de novembre (Photo Oswald Ruppen)

Dessins de Marguerite Burnat-Provins et Skyll

Photos Andenmatten, Broccard, Ebener, Hofer, Jossen, Mabillard,  
Mandelmann, MGB, Nouvelliste, Ruppen, Thurme

**...et puis**



## **pourquoi des fleurs?**

Certes, pour marquer un événement, un tel présent coloré et parfumé est bien agréable.

Mais il y a plusieurs autres manières de faire plaisir: le petit cadeau futile ou utile qu'on déniche au fond d'une boutique ou dans un magasin spécialisé est aussi le bienvenu.

Au fait, avez-vous songé à offrir un abonnement à une revue? A «Treize Etoiles», par exemple? C'est un plaisir renouvelé chaque mois et bien propre à maintenir un contact amical ou à resserrer des liens d'affection. Douze fois par an son bénéficiaire aura (au moins) une pensée de reconnaissance pour vous.

Alors, n'hésitez pas. On s'abonne en tout temps chez l'éditeur: une année (douze numéros) Fr. 42.-, étranger Fr. 49.-.



Imprimerie Pillet  
Av. de la Gare 19  
CH - 1920 Martigny

## *Le vin neuf*

*Le chant des vendanges a fui les coteaux  
violentés par novembre  
Plus de tic-tac au cœur des pressoirs  
Le sang noir de la vigne  
dans la lourde nuit des caves  
s'apaise*

*Or déjà sous les voûtes on hume  
le vin neuf*

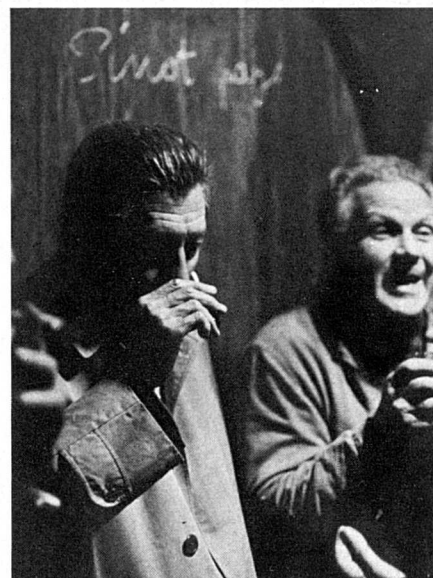
*La promesse de l'été se boit au guillon  
Une étoile s'allume  
sous la paupière mi-close  
et bientôt sur la lèvre  
fleurit  
l'esprit*

A stylized handwritten signature, possibly 'B.', with a long horizontal line extending to the left and a vertical line extending downwards from the right.



La  
cane



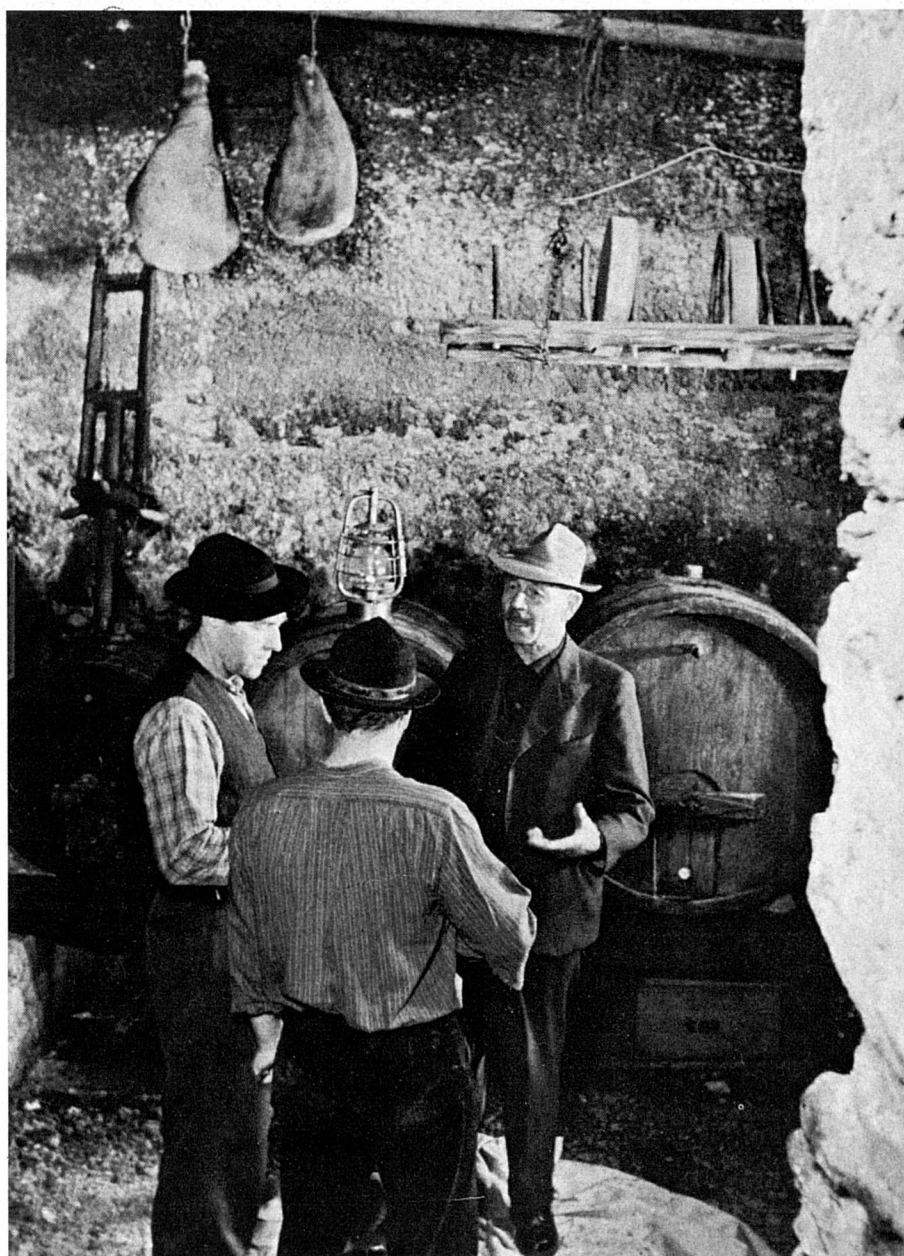


Trouver une cave digne de ce nom à l'époque du béton devient de plus en plus difficile. Nos architectes n'ont pratiquement plus la possibilité de réserver à la cave la surface que d'aucuns souhaiteraient. Aujourd'hui, elle joue plus souvent le rôle de grenier où tout s'entasse, poussière y comprise.

La cave idéale devrait, en principe, disposer d'une température qui oscille entre 10 et 15°. Il va sans dire que le voisinage d'une chaudière ou de tuyaux de chauffage ne sont guère recommandés. Plus encore que la chaleur, le vin craint les variations de température. Mais son pire ennemi est la lumière. L'obscurité est en effet une des conditions essentielles au bon développement de vos crus. Le vin est aussi allergique aux odeurs qu'il respire à travers le bouchon. Une bonne cave doit donc comporter une bonne aération, le renouvellement de l'air évitant les mauvaises odeurs.

Le manque ou l'excédent d'humidité sont aussi des facteurs qui risquent de dénaturer le vin. L'idéal consiste à étaler sur le sol du gravier ou même du sable de rivière qui seront arrosés de temps à autre. On peut de même déposer à l'intérieur de la cave un ou deux récipients d'eau.

Le porte-bouteilles, cela va de soi, se place dans le coin le plus sombre et le plus frais de votre cave. On couchera



les bouteilles de vins blancs dans le bas, les rouges dans le haut. En ce qui concerne les casiers à adopter, nous laisserons le soin à chacun de choisir la solution qui lui convient le mieux. Aujourd'hui, le commerce traditionnel offre aux amateurs de nombreux porte-bouteilles, pour toutes les bourses, sans compter toutes les variantes nées de l'imagination. Cependant, en dehors de toutes ces possibilités, l'amateur de vins peut actuellement s'offrir une cave «sans cave». Il s'agit en fait d'une armoire frigorifique spécialement conçue pour recevoir cent, cent quarante ou deux cent quarante bouteilles. Cette armoire détient tous les avantages de la cave idéale: l'isolation, l'aération, la température, l'hygrométrie et l'absence de vibration. Son prix varie entre 1500 et 3800 francs. Après avoir installé vos bouteilles, il vous suffit de régler la température qui demeurera constante durant des années. Cette armoire dispose également d'un compartiment spécial qui permet de chambrer huit bouteilles de vin rouge entre 14 et 18°. Un second compartiment est destiné à refroidir douze bouteilles de vin blanc entre 4 et 18°. Ce genre de «cave», à n'en pas douter, ouvre de nouveaux horizons pour tous ceux, et ils sont nombreux, qui n'ont pas le privilège de pouvoir disposer d'une cave adéquate.

A. Lugon-Moulin.



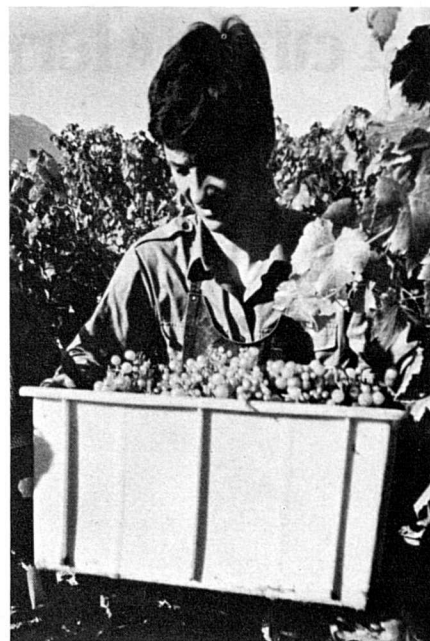




# La cuvée «Terre des Hommes»

Texte Pascal Thurre – Photos Oswald Ruppen et Robert Hofer

Sécateur à la main, sourire aux lèvres, cela fait cinq ans déjà qu'ils s'en vont dans l'aube grise ou ensoleillée d'octobre et novembre vendanger du côté de Fully, Saxon, Saillon. Ils ont noms Défago, Bähler, Parvex, Caillet-Bois ou Rey-Bellet, des noms qui ne respirent pas forcément le vin nouveau. Leur profession est ailleurs. Ils seront demain laborants, mécanos, chimistes, secrétaires, contre-maîtres ou chefs de bureaux. Ce sont les vendangeurs de Terre des Hommes.



# La cuvée «Terre des Hommes»



A la suite d'une initiative prise par Ciba-Geigy et la famille Valloton à Fully, chaque année des volées de jeunes gens et jeunes filles à l'heure de l'apprentissage quittent gaiement ateliers et bureaux pour courir des versannes aux pressoirs.

– Ils sont payés comme on paie des ouvriers de leur âge, nous dit M. Bernard Renoul, animateur. L'entreprise accepte de supporter ces jours d'absence. L'argent ainsi recueilli – plusieurs milliers de francs par année – est versé intégralement dans un fonds spécial qui permettra ensuite de venir en aide à Terre des Hommes Valais.

– Ces jeunes sont formidables, nous dit Mme Francine Valloton en préparant le pique-nique de midi. Ce contact ville-campagne est bénéfique pour tous. Ces jeunes comprendront mieux, demain, la valeur du travail paysan et ces journées de plein air leur feront grand bien.

Ces garçons et filles âgés de dix-huit à vingt ans sont à longueur d'année derrière leur machine ou leur planche à dessin. Ce contact avec la terre non seulement leur ouvre des horizons nouveaux mais leur permet de mieux se connaître entre eux. Les professeurs souvent participent d'ailleurs, eux aussi, à ces vendanges originales et découvrent du même coup leurs élèves sous un jour nouveau. Même si certains jeunes font parfois grise mine à l'idée d'aller travailler à la campagne, la grande majorité n'attend que le moment de quitter l'usine pour bondir dans les vignes.

Leurs patrons d'un jour, Jérôme, Jean-Laurent ou Oswald Valloton, leur apprennent des choses qu'ils n'auraient jamais eu l'occasion de connaître.

Les milliers de francs ainsi récoltés



chaque année ne sont pas remis à Terre des Hommes sous la forme d'un banal chèque postal. On a trouvé mieux. L'argent sert, suivant les années, à acheter une vache, des médicaments, du matériel de classe, un véhicule, allez savoir, pour rendre demain la vie moins dure aux centaines d'enfants victimes de la guerre ou de toute autre misère du monde, et qui sont recueillis, soignés, du côté de Massongex, par les responsables du mouvement de Terre des Hommes. Merveilleuses vendanges! Voici que bouillonne déjà dans les caves valaisannes, en cette fin d'année, la cuvée de l'amitié, le vin sans frontières...

Pascal Thurre.



# From the vineyard to the table

When you open a bottle of good Valais wine, do you ever wonder how that nectar was produced? Almost everyone has watched the grape harvest, but ignores what happens before as well as afterward.

In the Central Valais, between Martigny and Leuk, the foothills of the northern range of high Alps are covered with vineyards cascading down to the Rhone Valley or clinging precariously to tiny patches of earth at the bottom of cliffs. Around Sion, they are supported by high walls made of stones piled on top of each other without mortar. And on these walls one sees narrow steps made of stone slabs jutting out of the wall. The view is spectacular.

The first vines were introduced in the Valais by the Gallo-Romans before the Christian Era. After the Romans, monks continued to tend them, eventually followed by the farmers who realized that on the sun-scorched slopes of poor earth covered with shale, along the right bank of the river, nothing but grape vines could prosper. Thanks to the hard work of these men, the Valais is now the largest wine-growing district of Switzerland. The sun heats the soil and rocks, and the Rhone River and even the glaciers above reflect the light onto the vineyards. At night, when the air is very cool, the plants profit from the heat stored in the rocks and shale. The work begins in March, when the growers clip last year's branches, leaving only two eyes, from which sprout two new branches. The next task is to repair the walls that have crumbled under the weight of snow and carry up the earth washed down during the thaw. Then the growers loosen the caked earth with two-pronged hoes, put manure and chemical fertilizer along the rows of plants and sink a wooden support near each vine-stock. Today, the men use a cable-drawn plough powered by an overhead motor. Meanwhile, the whole vineyard glitters with tears of mounting sap where the old branches were cut. A good sign. Nature is awaking.

When the new branches have grown a certain length, the women arrive. They recognise the shoots that will give flowers and leaves and break off with deft fingers those bearing no flower buds. They also tie the branches to the supports. By mid-June, the vine-stocks have sprouted too many branches, so, the women climb up there again to break off the superfluous ones, leaving only enough leaves to give shade to the flowers and nourish them with their sap. The delicate young flower, standing up like a candle, smells wonderfully, but must not be touched, or it would break off. When it has been fertilized with its pollen, it gradually turns downward, as close to the warm earth as possible. Unfortunately, the weeds grow faster than the vines so that, from March to the grape harvest, they must be removed periodically. From early spring to the end of the season, the vines are sprayed with copper sulphate against red spiders, mildew, cryptogamous mushrooms, butterflies and their caterpillars.

During July and August, visitors from other vine-growing countries are schocked to see the Valaisans spray their vineyards with water! But it is a must. The loose, shaly soil does not retain the rain and the roots of the vine-stocks soon meet with solid rock. Therefore, the Valaisans built the bisSES – open-air canalizations – and each owner had a right to open a sluice at the top of his vineyard to water it for some hours. Now, pipelines carry the water into the vineyards and, during the hot months, mechanical sprays sprinkle the thirsty plants.

In mid-August, the still-green grapes turn blue or purple (red wines) or amber (white wines). The tough skin becomes transparent and lets in the sunshine that sweetens the fruit.

October brings the gay time of the grape harvest. Everywhere, one sees the bright kerchiefs of women who cut the fruit bobbing up and down between the rows. Until some thirty-five years ago, the women emptied the full baskets into a wooden hod holding forty or fifty kilos of grapes, which a man carried down the steep steps to the bottom of the vineyard. There, he poured the grapes into the funnel of a long barrel resting on a cart and crushed them with a special stick. The man could make about five trips in a day. A mule then drew the cart to the press in the village. Now, these strong men no longer do this work. In the 1960s, the Canton built roads to the top of the vineyards and the growers installed mechanical hoists. The pickers place the grapes into square plastic baskets, which are hoisted to the road. There they are stacked on the platform of a cart, which a tractor transports to the press.

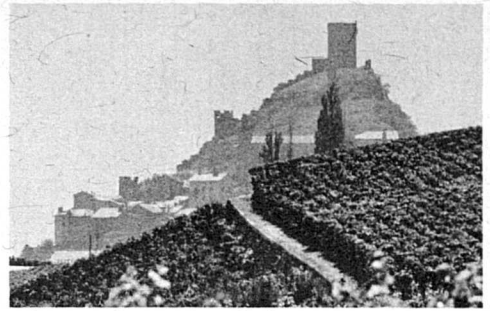
In the 1930s, years of great misery, 4500 growers of the Central Rhone Valley founded a Cooperative – Provins – which owns no vineyards. It receives the harvest of its members, makes the wine and markets it. When the grapes arrive at these entirely mechanized plants, the baskets are emptied into the press and, a few minutes later, a glass of juice arrives in a small office where its sugar content is measured. At the same time, each grower's harvest is weighed and he is paid according to its quantity and quality. He then returns to his vineyards to loosen the earth and give it manure. When the snow falls in December, his hard work is finished for a few months.

Meanwhile, the Cooperatives (there are now several in the Valais) are doing the delicate job of rearing the wine. The grape juice of several growers is all put together into huge containers of glazed concrete holding from 30 000 to 120 000 litres. Thermometers control the temperature of the cellar and of the fermenting juice. For red wine, the crushed grape skins are also added, to give the wine its colour. After a fortnight, the fermented juice is drawn off the lees (dregs) and transferred to other containers. The lees are collected and distilled to make lie-de-vin, a schnaps. In the second containers, the grape juice undergoes another fermentation and is left there until all its impurities have settled to the bottom. Then the wine is drawn off and filtered before it is bottled. This wine, made of the grapes of several vineyards, has a neutral taste, whereas those made by the growers and reared in their own cool cellars in wooden barrels have their own characteristics. When the wine is ready, the growers invite one another to their cellar to taste it. A real ceremonial. They lift the glass to their eyes to judge the colour, sniff its bouquet before taking a sip, then roll it in their mouth to analyse the taste. A guest arriving at a house is first invited to the cellar to sample the wines of several huge barrels, each holding the produce of a different year.

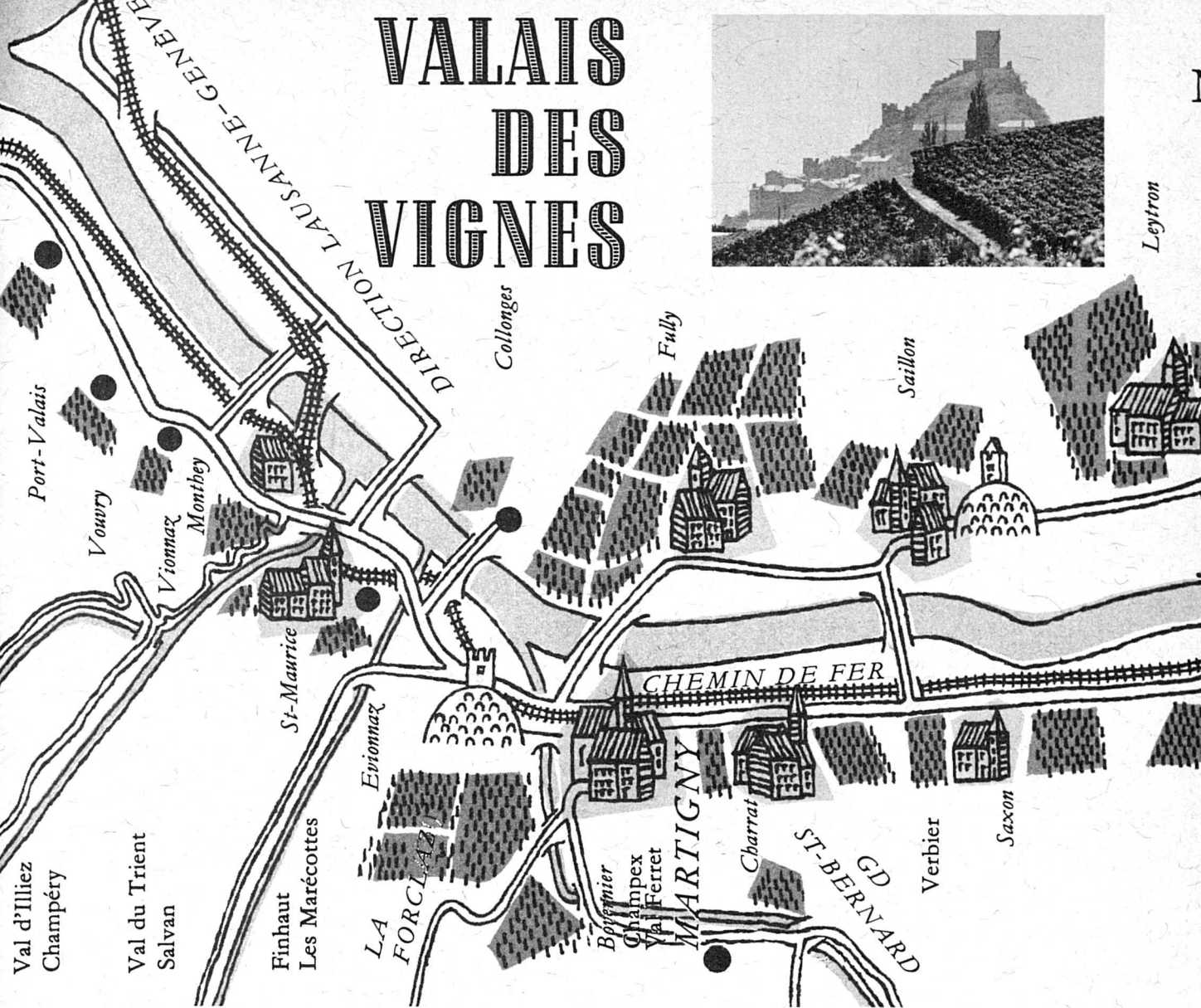
Apart from the best known, dry, golden Fendant made of chasselas grapes, and the rich red Dole, which is a marriage of pinot noir and gamay juices, the Valais produces several other fine wines: johannisberg, muscat, riesling, ermitage, arvine, amigne, malvoisie (all white), the red pinot noir and the c  il-de-perdrix (rosé). All the wines can be sampled at the Château de Villa above Sierre, where they are also served with meals.

*Lee Sangster*

# VALAIS DES VIGNES



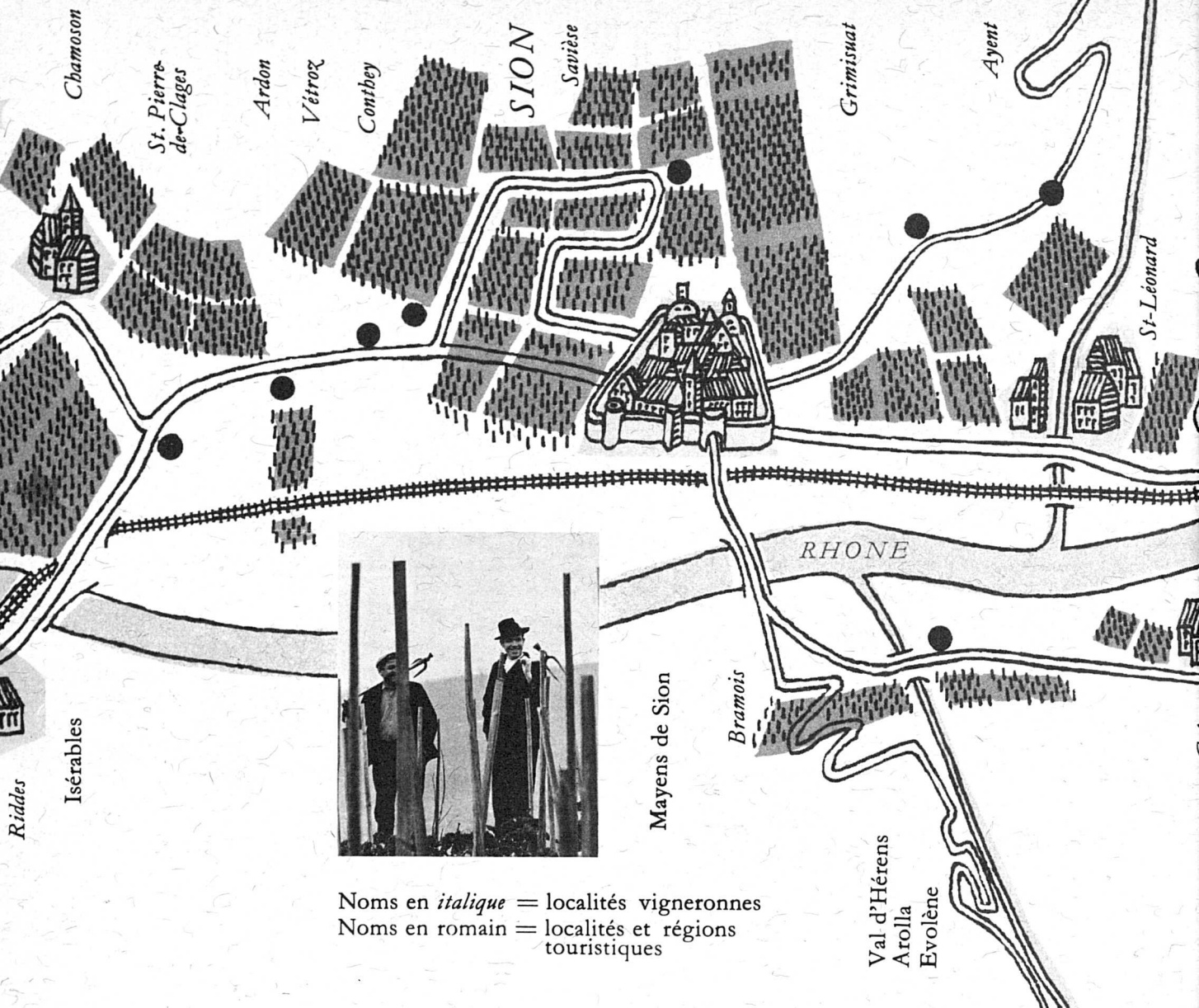
Leytron



En parcourant un pays de vignes, l'amateur de vins retrouve de vieilles connaissances. Les villages qu'il découvre, il les connaît déjà par leurs crus: il les a bus, avant même de les voir. Au Valais, il est un peu perdu. «D'où vient donc», demande-t-il, «ce Fendant que je bois tous les jours? D'où viennent la Dôle, le Johannisberg, l'Arvine, l'Amigne? Je ne trouve pas de villages de ce nom...» Eh non! Ces villages n'existent pas. Les noms que vous prononcez si souvent ont été imposés par l'usage, ou proviennent tout simplement des très nombreux cépages qui font la richesse du vignoble valaisan. Ces cépages sont venus de loin: d'Italie, de France, d'Allemagne; les plus anciens ont été introduits par les Romains, les autres par les soldats au service de l'étranger. Tous ont trouvé ici un climat de prédilection.

Mais tels sont cependant les mystères du sol, de l'exposition, que les mêmes cépages y donnent des vins

différents. Voilà pourquoi, sous le nom de Fendant par exemple, vous découvrirez tant de vins nuancés, plus ou moins corsés, ou bouquetés, ou colorés selon la région qui les a produits. Leur diversité même fait la joie du connaisseur, qui a ainsi la possibilité de découvrir «son» Fendant, «son» Johannisberg, «ses» spécialités, et d'en faire la surprise à ses hôtes. Pour saisir la richesse de cette gamme vineuse, il vaut la peine d'aller voir soi-même. De pénétrer dans ce Valais de la vigne et de goûter sur place les vins de l'endroit. Ce petit itinéraire, en trois étapes naturelles, essaie de vous engager au voyage. Commenant par le Haut-Valais, il se poursuit par la Région du Centre jusqu'au Bas Valais. Il suit la route des vignes qui dominent le Rhône, de Viège à Martigny.



Noms en *italique* = localités vigneronnes  
 Noms en romain = localités et régions touristiques

Ce nom de Haut-Valais n'a jamais été tant mérité qu'en parlant de la vigne. C'est ici, à Visperterminen très exactement, que la vigne atteint l'altitude la plus élevée d'Europe: 1200 m! Ce vignoble escarpé en diable, morcelé à l'extrême, est complanté en Traminer. Il fournit le fameux Païen (Heida) — un vin blanc très particulier et qu'on produit ici exclusivement.

Plus à l'ouest, St-Germain, Rarogne et Gampel possèdent des vignes espacées encore, qui fournissent des vins très originaux. Mais il faut les boire sur place, avec les gens de l'endroit.

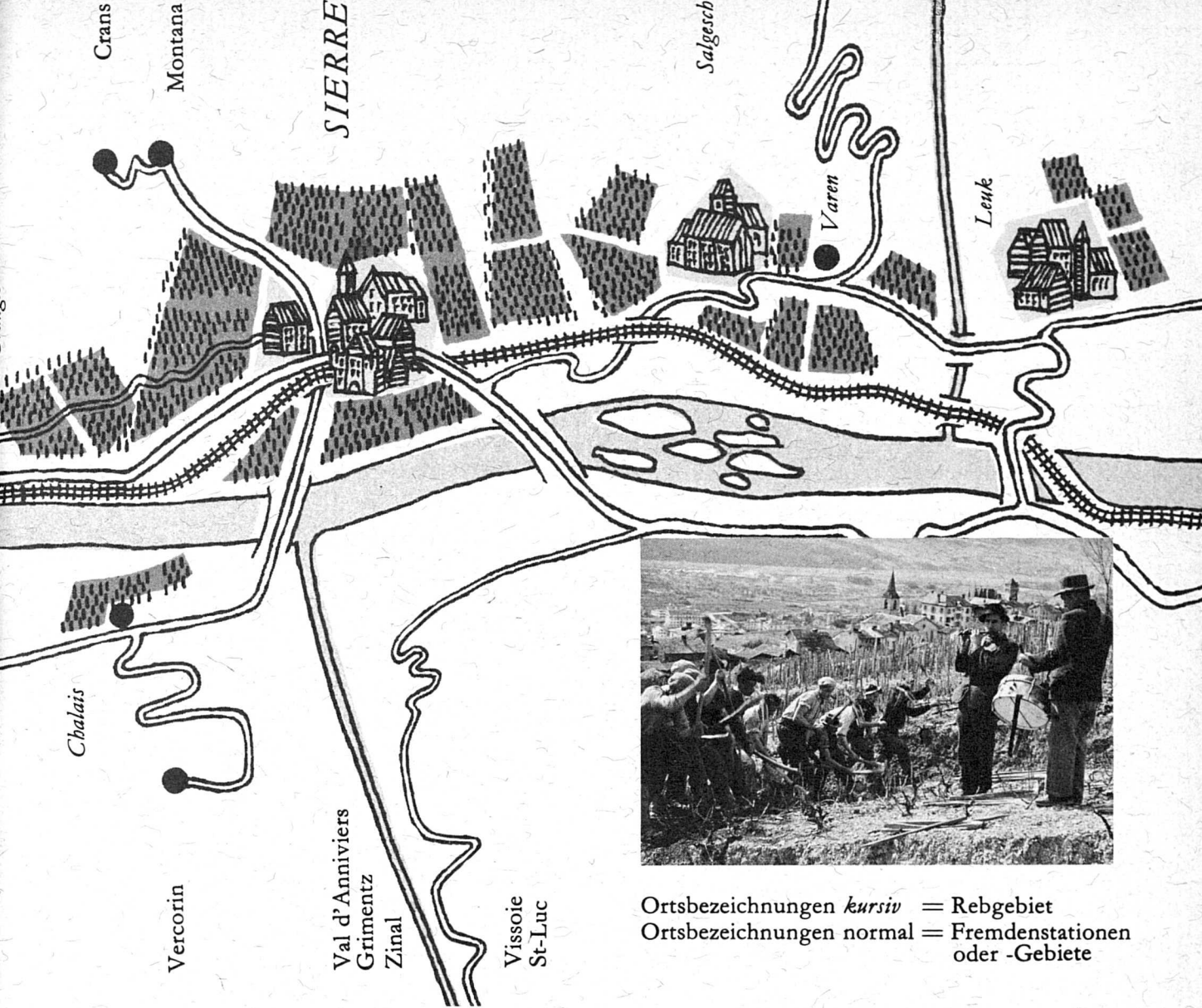
Dès Loèche, Varone et Salquenen, la vigne gagne en unité. Timide jusqu'ici, elle prend l'audace de s'étendre enfin. Des terrains graveleux conviennent tout particulièrement aux rouges. Ils acquièrent là une belle plénitude. Il suffit de goûter une Dôle ou un Pinot noir de Salquenen pour en avoir la preuve.

Il faut attendre Sierre, toutefois, pour entrer en plein dans la grande tradition vigneronne. Ici commence le gigantesque vignoble qui, sur la rive droite du Rhône, s'étend presque d'un seul tenant jusqu'à Martigny. C'est au printemps, vers la St-Joseph, qu'il faudrait visiter la région. Les montagnards-vignerons descendent alors du Val d'Anniviers, bannière en tête, pour cultiver au son des fifres et des tambours les vignes de la bourgeoisie. Il y a quelques années encore, les Anniviards récoltaient ici l'ancienne Rèze. Ils l'emmenaient dans leurs villages pour y faire le légendaire «vin du glacier» — appelé ainsi par la vertu des névés tout proches. Avec un peu de chance, vous pouvez encore goûter à Grimentz ou à St-Luc ce vin étrange. Mais il vous faut faire le voyage: le «Glacier» ne quitte pas la cave.

Passé Sierre, voici Lens, Granges et St-Léonard qui possèdent les derniers parchets de Muscat, et, sur l'autre







Ortsbezeichnungen *kursiv* = Rebgebiet  
 Ortsbezeichnungen normal = Fremdenstationen  
 oder -Gebiete

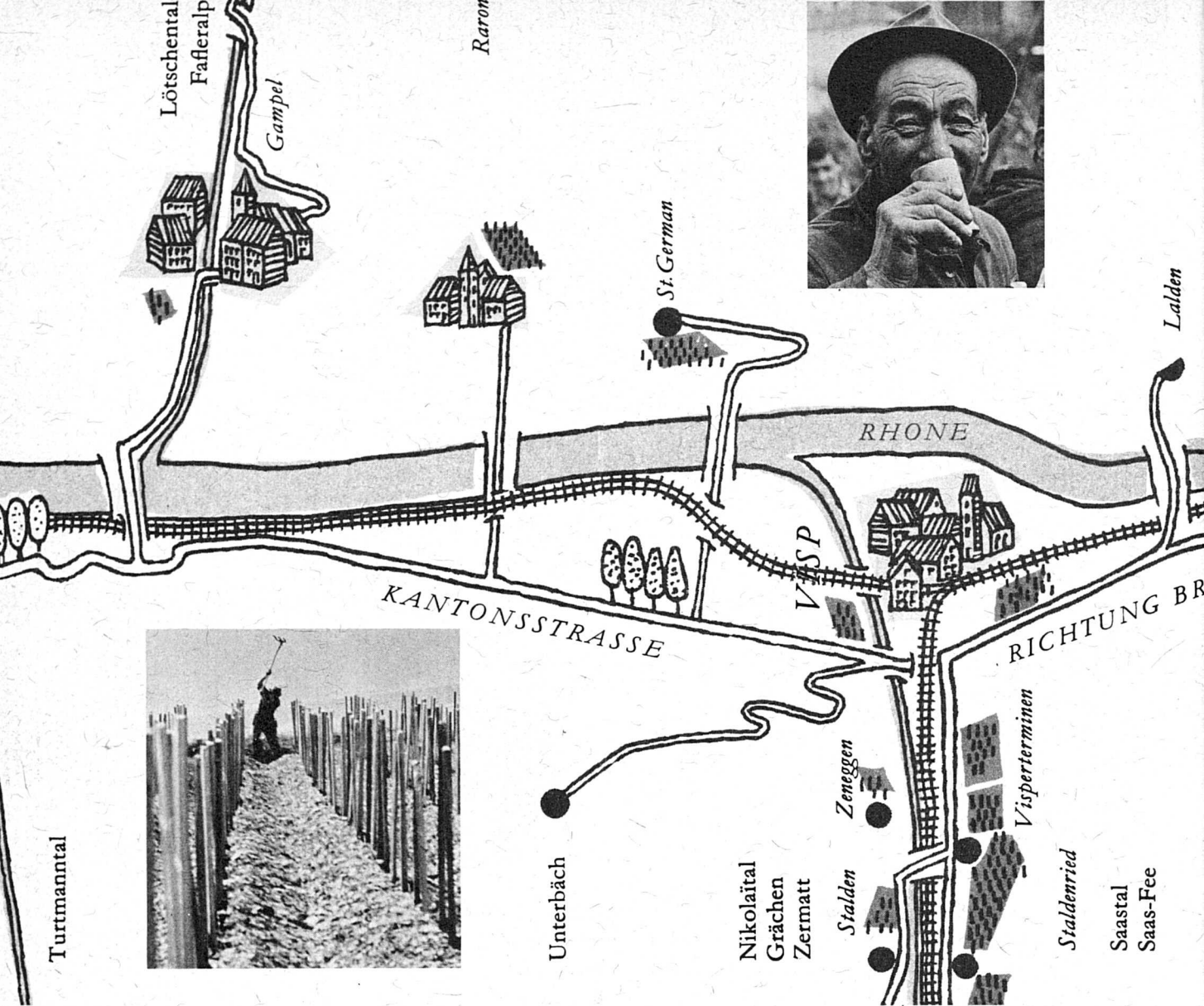


rive du Rhône, les vignobles en pente douce de Bramois; puis Sion, la capitale, sertie dans ses vignes. Toute la région est fière de ses Dôles, de ses spécialités – et de ses Fendants. Comment s'en étonner, en constatant l'extraordinaire exposition de ces vignes. Grimant à l'assaut de la montagne, étagées en d'innombrables et étroits «tablars» soutenus par des murs d'une hauteur parfois vertigineuse, elles bénéficient d'une insolation optimale.

Les vignobles de Conthey, de Vétroz et d'Ardon produisent d'excellents vins, dont une Amigne de Vétroz particulièrement appréciée. Le vignoble de cette dernière localité appartient en partie aux gens de Nendaz, village situé à environ 1000 m. d'altitude, sur la rive gauche du Rhône. Ce qui n'empêche pas les Nendards, durant la saison, de descendre chaque jour à leurs vignes.

Voici Chamoson et St-Pierre-de-Clages; interrompu un

instant, le vignoble reprend de plus belle. Il s'étale, majestueux, sur le plus vaste cône d'alluvions du Valais central. On récolte ici, tard en automne, un Johannisberg particulièrement capiteux et le Fendant toujours, la Dôle aussi, qu'on trouve partout et en tant de nuances. A Leytron, un vignoble étendu en pente douce nous accueille. Nous y trouvons le Grand-Brûlé, le célèbre domaine de l'Etat du Valais, où l'on expérimente de nombreux cépages et de nouvelles méthodes de culture. Puis voici Saillon, avec ses tours, où Farinet frappait monnaie en se cachant des gendarmes – et Fully au vaste vignoble accidenté, qui produit un des meilleurs Ermitages du canton. De nombreuses parcelles appartiennent aux gens d'Entremont qui ont construit là leurs typiques mazots. A Martigny, la Tour de la Bâtiaz annonce la fin du grand vignoble du centre, dont les ultimes vignes jalonnent les premiers contre-forts de la route de la Forclaz.



## Les cépages et les vins du Valais

Appellation	Cépage	Origine
<i>Vins blancs</i>		
Fendant	Chasselas fendant	France
Johannisberg	Rhin et Sylvaner	Allemagne et Autriche
Ermitage	Marsanne blanche	Tain-l'Hermitage (France)
Malvoisie	Pinot gris	Bourgogne
Arvine *	A. c.	Valais
Amigne *	Vitis aminea a. c.	Origine romaine
Muscat +	Vitis apiana a. c.	Origine romaine
Humagne +	A. c.	Valais
Riesling +	Riesling	Rhin (Allemagne)
Pinot blanc +	Pinot blanc	Bourgogne
Païen +	Traminer	Alsace et Jura français
<i>Vins rouges</i>		
Pinot noir	Pinot noir	Bourgogne
Goron	Gamay et Pinot noir	Beaujolais
Dôle	Pinot noir et Gamay	

Légende : \* Vin rare + Vin très rare A. c. Ancien cépage

Mais le vignoble se poursuit plus loin encore, par Collonges et St-Maurice jusqu'à Monthey, Vouvry, Les Evouettes. La vigne, qui régnait jusqu'ici en maîtresse absolue, n'est plus qu'une occupation annexe, un dernier souvenir pour se raccrocher au canton.

Vous le voyez, cher lecteur, ce n'était qu'une petite introduction. Puisse-t-elle vous engager à reprendre la « route des vignes », à prolonger votre séjour, à descendre dans les caves. Vous y goûterez de bien jolis vins, vous connaîtrez mieux ces sacrés gaillards de vignerons et vous ferez là un fameux apprentissage.



# La nouvelle cuisine



Une cuisine établie sur l'ancienne? Une nouvelle philosophie? Mysticisme ou snobisme?

Ou serait-ce une descendante de la cuisine chinoise, cette diététique vieille de cinq mille ans, selon Curnonski: «... bouquet d'arômes, de parfums, de sensations fugaces traitant les papilles comme autant d'éprouvettes, délicates harmonies de goûts et de couleurs cherchées par le cuisinier»?

Equilibre alimentaire, quasi empirique, équilibre devenu rituel, poétique, métaphysique même?

Encore un article sur la cuisine? Michel Vidoudez, vice-président de la Fédération internationale de la presse gastronomique, dans sa préface de l'ouvrage de René Simmen et Marianne Kaltenbach, «Cuisine petit budget», absout d'avance les publications sur la cuisine en général: «Nous leur répondrons qu'il n'y en aura jamais trop! Nous mangeons cent mille fois environ au cours de notre vie. Nous ingurgitons ainsi plus de cinq mille quintaux de nourriture. Sur les sept cent mille heures d'existence que le professeur Fourastier nous accorde, nous en consacrons quarante mille à soixante mille aux plaisirs de la table».

Ce sont donc des plaisirs qui comptent et qui doivent être des plaisirs. Raison pour laquelle, moi profane, non initiée à la science culinaire, à l'art de manier le vocabulaire approprié, je n'ai pas eu un instant d'hésitation lorsque m'est venue la proposition de disserter sur

## LA NOUVELLE CUISINE.

AVEC

DE NOUVEAUX MENUS  
pour chaque Saison de l'année,

*Qui explique la façon de travailler toutes sortes de Mets, qui se servent aujourd'hui, en gras & en maigre; très-utile aux personnes qui veulent diversifier une Table par des Ragoûts nouveaux.*

Pour servir de continuation aux autres Livres de la Cuisine.



A PARIS, AU PALAIS;

Chez JOSEPH SAUGRAIN, au sixième Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Éscalier de la Cour des Aydes, à la Bonne Foy couronnée.

M. DCC. XLII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.

ce thème. En toute conscience professionnelle, je me suis informée auprès d'amateurs de bons repas, auprès de «locomotives» et de chefs qui ne font que suivre, d'autres qui adaptent, développent, innovent, d'autres encore qui restent ou reviennent à leur propre cuisine pour laquelle leur clientèle fréquente leur établissement.

Tenez, on peut être ingénieur et néanmoins journaliste (Marcel Ruffy, pour ne pas le nommer), et donner son opinion personnelle sur la nouvelle cuisine:

— Actuellement, on cherche à manger léger et j'applaudis. Mais entre la veillée funèbre devant une portion de foie de canard sur lit de haricots qui n'est pas un lit conjugal, avec ses trois haricots coupés en trois — et cela n'a aucun goût le haricot juste cuit — je préfère rester chez moi et trouver sur ma table un bon plat de haricots avec ce petit goût de beurre, de saucisson, de jambon ou de lard. Car manger, c'est aussi important que de boire un verre, que d'écouter un concert. Ce culte mystique, avec trois prolongations coupées en quatre ou en huit, cela ne va plus. Et encore, si l'on mange nouvelle cuisine chez un maître... mais ce que je reproche, c'est qu'il y en a trop qui veulent copier Girardet, en d'autres termes accrocher leur wagon à la locomotive pour remplir leur panoplie d'étoiles et leur tiroir-caisse. Alors que ce que d'aucuns ont retrouvé dans de vieux traités de cuisine, on peut en



### P R É F A C E.

**L**A délicatesse de la Table augmentée depuis peu, par le goût exquis de plusieurs Seigneurs, qui ont contribué à perfectionner leurs Chefs de Cuisine, a fourni matière de réformer les anciens Ragoûts, pour les mettre dans un goût nouveau.

Les Sauces fines & piquantes, la nouveauté des Mets recherchée des personnes qui aiment les délices de la Table; tout cela fait que l'Officier qui travaille dans le nouveau, est préféré à celui qui suit l'ancienne méthode; c'est sur cette matière que je me suis proposé de travailler; mais je ne prétends point décrier l'ancienne Cuisine, puisqu'elle doit être la base de la nouvelle.

### P R E F A C E.

Il ne suffit pas de donner simplement les noms des Mets qui se pratiquent aujourd'hui, qui ne servent qu'à embarrasser l'esprit du Lecteur qui ne les connoît pas, & ne lui donnent aucune instruction; il faut en venir à une explication instructive, & de telle sorte que l'on puisse se faire entendre des personnes mêmes qui ne pratiquent pas.

Il sera aisé à celui qui sçait l'ancien travail, d'en venir au nouveau par l'explication des nouveaux Mets qu'il trouvera dans ce Livre, l'application, la justesse du goût, le bon sens qui doit guider dans son travail, sont de sûrs garans pour réussir.

La Cuisine nouvelle établie sur l'ancienne, se fait avec moins d'embarras, moins d'appareil, & autant de variété; elle consiste à quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrisans & légers, à

### P R E F A C E.

les mêler & confondre ensemble; de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir.

J'espère que le Lecteur ne me sçaura point mauvais gré d'avoir mis au jour une infinité de Mets qui ne sont connus que de peu de monde, & qui lui serviront à diversifier une Table dans le goût nouveau.





faire autant... Mais c'est l'art d'apprêter, de créer au millésime d'aujourd'hui, de présenter qui fait la différence!

\* \* \*

Il y a les rencontres fortuites. Dans la campagne vaudoise, par exemple, à Servion, je me suis arrêtée dans un restaurant récemment construit, tout en poutres, en bois naturel, sans ostentation de vieux, mais qui fleure bon la rusticité. Un Champenois du nom de Mougeot y règne.

Il préconise la volaille moelleuse, le légume al dente, les sorbets de tous parfums en dégustation et, tout en rendant à la Chine, au Japon le point de départ vers la cuisine par concentration qui naquit en France au XVIII<sup>e</sup> siècle, à Servion il joue «la carte du marché». C'est dire qu'il se tient à des recettes de saison, qu'il préfère les légumes biologiques, la tomate que l'on vient de cueillir, la crème trouvée sur place, la chasse le temps d'un mois à l'exclusion de tout autre plat, le café servi dans un «mazagran».

Puis il y a les rencontres provoquées, celle du chef de «L'Abricotier» à Mon Moulin, Charrat, François Doyen, que j'ai découvert au restaurant du Casino royal d'Evian, lors d'une réciprocité d'échange entre chefs et d'un «soir valaisan».

«Ce sont ceux qui ont appris pâtissier et confiseur qui donnent les meilleurs cuisiniers», me disaient deux restaurateurs français du Lot venus présenter à la presse romande la gastronomie de la Dordogne. Or, François Doyen est pâtissier-confiseur, venu à la cuisine par goût, et qui a prouvé sa compétence et son talent par l'obtention de nombreuses distinctions internationales.

Comme lui, on peut être un grand chef et rendre à César ce que la nouvelle cuisine doit à Menon, l'auteur d'un ouvrage par lequel il y a plus de deux siècles et intitulé justement «La nouvelle cuisine», qui explique «la façon de travailler toutes sortes de mets qui se servent aujourd'hui, en gras et en maigre, très utile aux personnes qui veulent diversifier une table, par des ragoûts nouveaux, pour servir de continuation au nouveau Traité de cuisine. Tome troisième. Fait à Paris ce quatre décembre mil sept cent quarante-un» (signé et approuvé Jolly).

Ce livre, dont j'ai respecté l'orthographe de la page de garde, imprimé sous «privilege du roy» fut, de par l'autorisation du «Roy Louis, par la grâce de Dieu roi de France et de Navarre», imprimé en M. DCC. XLII et deux exemplaires furent exigés «dans notre bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, et un dans



celle de notre très-cher Chevalier, le sieur Daguesseau, chancelier de France, Commandeur de nos ordres...» Ce que le privilège du roi Louis n'avait pas prévu, c'est de le trouver dans la bibliothèque de François Doyen, qui a eu l'amabilité de nous le prêter et dont nous reproduisons quelques pages.

«Nouvelle cuisine? Nouvelle sur le plan technique: matériel qu'on n'avait pas autrefois: mixer, cuisson vapeur, etc. Et produits nouveaux: fruits exotiques, et toute l'année on a des légumes verts, ce qui est un élément nouveau», remarque François Doyen.

A ce sujet, nous lisons dans l'ouvrage «Bon appétit, bonne santé», le grand abécédair de la cuisine moderne de Gisela Nau, lexique de recettes sans adjonction d'eau ni matières grasses: «Les Romains déjà savaient comment s'y prendre pour préparer correctement les aliments qui leur étaient nécessaires et c'est à eux que nous devons, nous autres Européens, notre cuisine légère. Non qu'elle ait été inventée par un de ces légendaires gargantuas romains, mais parce que les armées romaines ont rapporté de leurs incursions au Proche-Orient des aliments, des méthodes de cuisson et la succession des plats, jusqu'alors inconnus.»

\* \* \*

«Juste cuit, sans trop», dans la cuisine de tous les jours, à la maison, c'est donc un conseil de chef, un conseil de diététique, si l'on connaît la bonne méthode et les bons ustensiles, un sérieux pas en avant dans la lutte contre les excès de cholestérol, de tous autres agents nocifs dont souffre l'humanité.

Simone Volet.

#### PLUSIEURS SORTES D'ENTRÉE-METS.

##### Bignets Bachiques.

**P**RENEZ des feuilles de vignes que vous lavez & les essuyez, mettez dedans de la gelée de groseille, ou de la marmelade d'abricot, sinon telle confiture que vous jugerez à propos; enveloppez bien la confiture avec les feuilles; faites une pâte avec de la farine, une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine, sel, délayez bien cette pâte avec une cuillère de bois; faites chauffer de la friture, trempez vos confitures enveloppées de feuilles dans la pâte, faites-les frire de belle couleur, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Etwas Feines im Teller bringt mich leicht ins Schwärmen. Und da ist Schwärmerei harmlos. In andern Revieren birgt sie Gefahren in sich. Es ist weit ungefährlicher, ein geschnetztes Kalbsleberli genüsslich und schwelgend zu verzehren als sich andernorts in meist unerfüllter Lust und Leidenschaft an ohnehin verbotenen Knabbern und Schlecken selbst zu verzehren.

\*

So betrachtet, ist die Liebe zum Essen und Trinken, die Lust am unbeschwerteren Genuss des Riechfeldes und der Geschmackspapillen, sozusagen sehr moralisch. Es scheint mit gegeben, diese Feststellung meinen folgenden gastronomischen Notizen vorzuschicken, weil ich immer wieder noch Menschen (Freunde sind das schon nicht mehr!) begegne, die zwischen der Kultur der Gabel und der ordinären Völlerei keinen Unterschied zu machen verstehen. Wer an einem Dutzend knuspriger Froschschenkel eine schwache Stunde lang Gefallen finden kann, der versündigt sich in den Augen dieser Gefühlsarmen, die im Essen und Trinken nur einen leider notwendigen physiologischen Akt erkennen, ganz eindeutig durch Unmässigkeit im Essen und Trinken, wenn nicht gar gegen das sechste Gebot, weil Schenkel im Spiele sind.

\*

Ich sagte, es müsste etwas Feines im Teller sein. Daraus darf nun nicht ohne weiteres abgeleitet werden, ich sei ein der «Nouvelle cuisine» bedingungslos ausgelieferter Anhänger, der auch der Meinung sei, das gastronomisch Feine käme nur mehr aus den Küchen dieser paar Tausendsassas, die mit einem einzigen Wort, einem einzigen Begriff eben «Nouvelle cuisine» sämtliche bisherigen Wertbegriffe traditioneller Gastronomie durcheinander gebracht haben.

\*

Jede vernünftige Hausfrau, jeder gastronomisch einigermaßen informierte Hobbykoch kocht heute «Nouvelle cuisine». Sie machen daraus aber nicht auch gleich den Aushängeschild für ihre Kochkünste. Es entspricht den heutigen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft – und darüber wissen sehr viele Kocher und Esser Bescheid und nicht nur ein Dutzend publicity-versessene Dreisternchefs, Speisen nach Möglichkeit so zuzubereiten, dass ihre Vitamine nicht verlorengehen. Und dass es völlig abwegig wäre, sie durch Farcen und Kleister und Saucen mit Kalorien noch anzureichern.

\*

Dort, wo die «Nouvelle cuisine» dazu beiträgt, Gastronomen und Gastrosophen und überhaupt alle, die am Essen ebenso viel Freude haben wie am Schlafen, mit einfachen Begriffen darüber zu informieren, was ihnen im Teller wartet, dort geht die «Nouvelle cuisine» einen wünschenswerten und gesunden Weg zur Einfachheit. Nicht zurück zur Einfachheit, sondern hin zur Einfachheit. Der Wortschatz

# Die neue Küche

der cuisine classique gibt sich noch sehr oft gespreizt und verschlüsselt: Was will schon jemand, der Rezeptbücher nicht wie die Tageszeitung liest, mit einem Ris de veau Villeroy oder einem Faisan Smitane anfangen. Die «Nouvelle cuisine» darf – nicht immer – aber in erfreulich vielen Fällen das Verdienst für sich in Anspruch nehmen ihre Angebote verständlicher zu beschreiben. Trotz der Ausgefallenheit des Gerichtes, weiss jedermann, der die Küchensprache, das Französische einigermaßen versteht, was mit einem «Feuilleté d'artichaut à la confiture d'oignon» auf ihn zukommt.

\*

Die Päpste der «Nouvelle cuisine» kochen nicht nur ausgezeichnet, sondern sie haben es auf raffinierte Weise zustandegebracht, dass von ihnen geredet wird und dass man zu ihnen essen geht, worauf sie, die Päpste, es natürlich ganz besonders abgesehen haben. Es fällt auf, in der Schweiz zum Beispiel, dass Wallis mitbezogen, dass im Zusammenhang mit der «Nouvelle cuisine» so ziemlich immer die gleichen Namen im Gespräch sind und es sind ihrer nicht Legion. Es sind verhältnismässig so wenige, dass es um das gastronomische Niveau der Schweiz ganz schlimm bestellt wäre, könnte man nur bei diesen Koryphäen des trois purées, du vinaigre de framboise et des salades folles gut essen.

\*

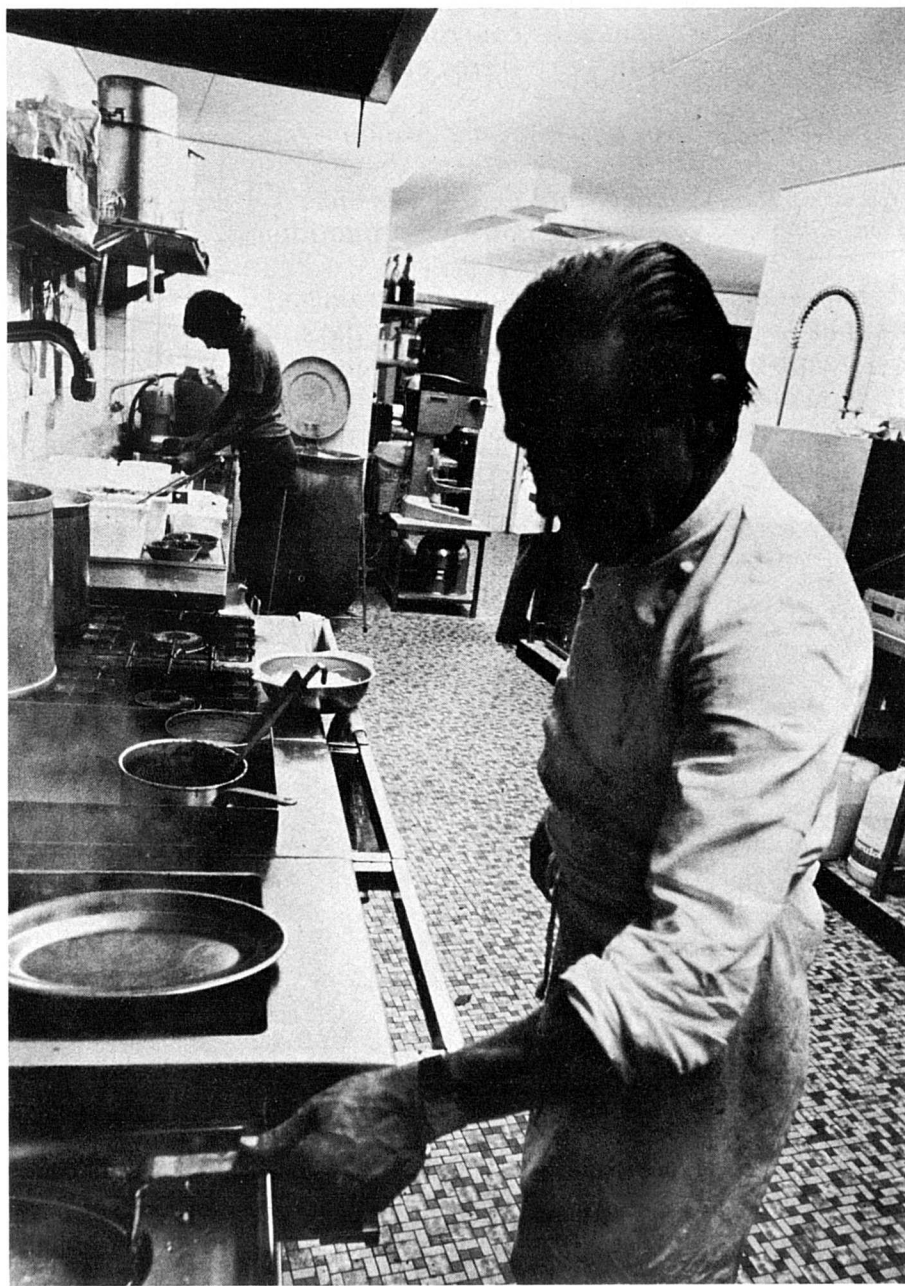
Wer aber berufshalber (wer es spasseshalber machen kann, der ist zu beneiden!) Gelegenheit hat, zu erleben, dass die Schweiz heute das Land ist, indem nicht nur preiswert, sondern ganz allgemein hervorragend gegessen und getrunken werden kann, der betrachtet die «Nouvelle cuisine» – Köche nicht als die einzigen, die sich auf zeitgemässe Gastronomie verstehen. Mit dieser erfreulichen Feststellung sei diesen veritablen Kochlöffelkönnern auch nicht der kleinste Zacken aus der Krone gebrochen.

\*

Rappenspalter gehören natürlich nicht in Gaststätten, die der «Nouvelle cuisine»



# ein alter Witz?



huldigen. Der Aufwand, der dort hinsichtlich der Produktbeschaffung, der Bedienung, der gepflegten Détails und oft auch des Komfortes getrieben wird, muss nun einmal in harten Franken abgegolten werden. Daraus entstehen dann möglicherweise Preise, die für jeden Kritiker, der von Esskultur nichts versteht oder sie nicht aussteht, die Grenze des Erträglichen, der gastronomischen Schamhaftigkeit sozusagen, weit überschritten haben. Da nützen auch die Argumente nicht, die sich auf die Zahlen der Kalkulation und der vernünftigen Gewinnmarge abstützen. In einem Punkte ist ihnen aber beizupflichten: Nur ein Krösus könnte es sich leisten, jeden Tag in diesen Gastrottempeln zu speisen. Dass aber die halbe Menschheit für dümmere und kürzer dauernde Vergnügen mehr Geld ausgibt als für ein noch so teures diner de dégustation, das wird in dieser Kontroverse leider zu wenig erwähnt.

\*

Namen mag ich in diesem Zusammenhang keine nennen. Es gibt bei uns im Wallis ein gutes halbes Dutzend Elite-Gaststätten, die diese Ehre verdienen. Warum sollten es aber statt sechs nicht ihrer zwölf oder gar zwanzig, dreissig sein. Mich hat es noch nie gereut, für ein wirklich gutes Essen viel Geld ausgegeben zu haben. Wobei das «viele Geld immer noch bedeutend weniger ist als was in gewissen «Etablissements» praktisch ohne «Gegenleistung» oft ausgegeben wird. Der Sachlichkeit halber muss ich aber doch erwähnen, dass ich nicht später als in den letzten Tagen in einer äusserst bescheidenen Dorfbeiz als plat du jour eine «Escalope de veau au marsala» serviert bekam, der ich gut und gern drei Sterne verliehen hätte und die genau sieben Franken kostete. Dazu gab es breite Bandnudeln, die natürlich nicht ins Kalorienkalkül der «Nouvelle cuisine» passen. Oder ich könnte hier eine ganze Reihe von Gerichten empfehlen, die landauf, landab überraschend gut zubereitet werden, ohne dass über den entsprechenden Koch viel Aufhebens gemacht wird.

\*

Die «Nouvelle cuisine» leistet ganz sicher Hervorragendes. Sie ist in den allermeisten Fällen ihren (hohen) Preis wert. Womit mir allerdings die gelegentliche Lust auf ein knusprig gebratenes Kotelett oder ein sehr biederer Schweinsvoss mit Polenta nicht zu nehmen ist. Nicht jeder Koch kann Coquilles St. Jacques à la provençale, im Olivenöl angebraten, zubereiten. (Nouvelle cuisine.) Ich habe aber grossen Respekt vor jenen Köchen, bei denen ich gelegentlich noch einen Kalbskopf mit einer sauce vinaigrette alten Rezepts haben kann. Auf den Kalbskopf kam ich eigentlich nur wegen einer Gedankenassoziation. Es wäre einer einer, schwörte er nur mehr auf die «Nouvelle cuisine».

*R. V. ...*

# PAIN VALAISAN

*J'ai mangé lentement la savoureuse tranche,  
Coupée large et mince au pain de mon pays,  
Au rappel du passé, mon cœur ému s'épanche,  
Pour comprendre, ô Valais, tout ce qui fait ton prix.*

*Pain de seigle béni, racontait ma grand-mère,  
Unique pain pour tous sur la table autrefois,  
Nos mères façonnaient une fournée entière  
Et qui devait souvent durer presque deux mois!*

*Nous n'étions pas gâtés au temps de notre enfance,  
Ni jouets, ni bonbons ne pénétraient chez nous,  
C'était la pauvreté, l'ouvrage en permanence,  
Sans toujours parvenir à nouer les deux bouts.*

*Tout semblait primitif, car dans notre vallée,  
Le progrès n'avait pas encor touché nos mœurs,  
Les habitants vivaient sans courroux ni mêlée,  
Et c'était la concorde entre frères et sœurs.*

*Pain de seigle béni, terminait ma grand-mère,  
Emblème du travail en nos calleuses mains,  
Mais réponse de Dieu, lors de notre prière:  
«Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien».*

*A mon tour j'ai mangé la savoureuse tranche,  
Coupée large et mince au pain de mon pays,  
Evoquant le passé, mon cœur ému s'épanche,  
Pour saisir, ô Valais, tout ce qui fait ton prix!*

Renée Cavé.









## Les recettes du pâtissier François Doyen

*François Doyen, le cuisinier et pâtissier de «L'abricotier» à Mon Moulin, Charrat, a bien voulu dévoiler le secret de deux recettes pour les gourmets de «Treize Etoiles». Bon appétit!*

### Cassolette de langoustines au persil

Pour quatre personnes: 20 langoustines, 1 dl. de fumet de poisson, 100 g. de persil, une fois 100 g. et une fois 150 g. de crème, sel, poivre, jus de citron.

Décortiquer les queues de langoustines, porter à ébullition le fumet d'une part et les 100 g. de crème d'autre part. Pocher les queues de langoustines dans le fumet (1 à 2 min.) et les retirer. Réserver au chaud.

Mixer la crème portée à ébullition et le persil. Réduire les 150 g. de crème au maximum (consistance d'une béchamel). Mélanger la cuisson des langoustines, l'élément persil-crème et la crème réduite. Fouetter énergiquement. Rectifier l'assaisonnement, sel, poivre et quelques gouttes de jus de citron. Porter à ébullition cette sauce et plonger les langoustines. Les «tenir au sourire» (90°) pendant 2 minutes. Dresser dans les cassolettes chaudes et servir.

*Observations: Lorsque j'annonce 20 langoustines, je ne précise pas «belles langoustines». Cela va de soi. Pour faire du bon il faut toujours du très bon!*

### Fruit défendu

Pour quatre personnes.

**Boules en sucre:** 200 g. de sucre, 60 g. de glucose (à se procurer chez un pâtissier), 1 dl. d'eau.

Cuire ces trois éléments à 150°. Le sucre doit commencer à blondir. Tremper la casserole dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson. A consistance sirupeuse et à l'aide d'une cuillère faire couler un filet de sucre très fin sur l'extérieur d'une louche huilée, en donnant à la cuillère un mouvement de gauche à droite. Faire le même travail en tournant la louche d'un quart de tour. Le résultat doit donner l'effet d'un grillage régulier. Démouler quand le sucre devient tiède.

**Glace au kirsch\*:** demi-litre de crème, demi-litre de lait, 10 jaunes d'œufs, 250 g. de sucre, 5 cl. de kirsch.

Confectionner une crème anglaise classique avec les éléments ci-dessus. Frapper en sorbatière.

Dressage: dans le fond d'une demi-boule, un petit morceau de biscuit sur lequel vient une boule de glace laquelle sera recouverte d'une pêche pochée. Refermer avec une deuxième demi-boule. Servir rapidement.

\*La glace au kirsch peut être remplacée par une autre glace ou un sorbet et la pêche par des fraises, des framboises, etc.

François Doyen.

### Tourte à la Paysanne

Prenez des poires – celles de Bon-Chrétien sont les meilleures – pelez-les, ôtez-en les pépins et fendez-les en deux, faites-les cuire à très petit feu dans un pot de terre avec leur pelure, un morceau de canelle, un verre de vin rouge, un peu de sucre. Vous faites un fond de tourte de pâte feuilletée avec un bord, que vous faites cuire dans le four. Quand il est cuit, glacez-le avec du sucre et la pelure rouge. Vous prenez ensuite les poires cuites, que vous dressez dans la tourte, passez le sirop dans un tamis, faites-le réduire sur le feu s'il ne l'est point assez, mettez-le par-dessus les poires et servez.

Vieille recette tirée de l'ouvrage de Menon, «La nouvelle cuisine», dont il est fait état en pages 24 à 26 ci-avant.

### La pomme

A l'époque où les récoltes sont achevées, il convient de rappeler les bienfaits de la pomme. Le slogan publicitaire «Une pomme pour la ligne» mérite quelques explications. Du fait qu'elle contient une part importante d'eau et de fibres végétales, la pomme remplit l'estomac sans que son apport calorique soit exagéré.

Si cela vous fait plaisir de manger une pomme, faites-le sans crainte, car si elle est le fruit idéal pour combler une faim subite, la pomme n'en est pas moins riche en vitamines et en sels minéraux. De plus, une pomme c'est bon pour les dents et cela facilite la digestion.

Voici la composition de 100 grammes de pomme: 50 calories, 12 g. d'hydrates de carbone, 1 g. de fibre, 84 g. d'eau, 279 mg. d'acide malique, K, Na, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, SO<sub>3</sub>, CL, Vit. A, Vit. B<sub>1</sub>, Vit. B<sub>2</sub>, Vit. B<sub>6</sub>, C, E.

Opav.





# Le safran de Mund

Mund présente la particularité d'être le seul endroit de Suisse où l'on cultive encore du safran. De nos jours, la surface cultivée a diminué de moitié, la route d'accès construite en 1978 ayant mangé de nombreuses parcelles. Il n'en reste actuellement que trente-sept, avec une surface globale d'environ 3500 mètres carrés.

## *Le crocus sativus*

C'est le nom latin de la plante qui produit le safran. Cette épice, certainement la plus chère du monde, appartient à la famille des iridacées. L'origine du mot safran provient de «zahafran», dérivé d'«assfar», qui signifie jaune. En grec, la racine «krokos» se traduit par flocon, filament.

Le safran se multiplie au moyen de six à sept bourgeons qui, dès le printemps, poussent autour du bulbe principal. A Mund, les oignons de *crocus sativus* sont plantés dans des champs de seigle. Un mois après la récolte, c'est-à-dire en sep-

tembre, on bêche le terrain pour sortir les bulbes de safran. On enlève quelques repousses, pour éviter une dégénérescence de l'espèce, puis on les replace dans le sol, à une profondeur de 15-20 centimètres. Les paysans profitent également de l'occasion pour semer à nouveau le seigle d'hiver. De la mi-octobre à la mi-novembre, les habitants de Mund cueillent chaque jour les fleurs à peine écloses, et le soir, à la veillée, toute la famille réunie autour de la table, enlève les styles odorants de cette fleur au cœur rouge et or. Ils sont alors séchés sur des tamis de crin, ou devant l'entrée du four.

Les très bonnes années, la récolte annuelle de Mund s'élève à un kilo, mais le plus souvent elle varie entre 300 et 600 grammes. Le safran n'est, en général, pas commercialisé: il est dès lors abusif de faire figurer le safran de Mund sur la carte, comme le font certains cuisiniers en mal de fantaisie, car il n'est que l'objet d'un échange entre les familles. Les doyens de Mund se souviennent avec nostalgie du temps où ils passaient le col

du Simplon, afin d'échanger leur épice contre des sacs de riz.

En Espagne, où la culture du safran est fort répandue, il pousse sans cultures annexes. Le safran ne supporte pas la proximité de la pomme de terre, car il pourrit à son contact.

Il ne faut pas confondre le safran avec le curcuma, souvent appelé safran des Indes. Le safran subit des falsifications: il est souvent mouillé avec de l'eau ou mêlé à des fleurs de safran bâtarde.

Autrefois, dans les régions où il était cultivé, existaient des marchés officiels où le safran était contrôlé et pesé à l'aide d'une balance spéciale. On appelait alors les marchands de safran les «safraniers», mais bientôt, en raison des nombreuses falsifications opérées sur le safran, la signification de ce mot devint blasphématoire, qualifiant le sujet de tricheur, d'imposteur.

Le *crocus sativus* contient une glucoside appelée crocine, qui est en fait une matière colorante très puissante pouvant être diluée jusqu'à dix mille fois; elle

n'est cependant plus utilisée de nos jours, son prix étant très élevé. Les chimistes sont arrivés à fabriquer un arôme safran artificiel. Un test aveugle a prouvé qu'il ne peut guère être différencié du véritable.

### Les effets du safran

Le safran frais peut être très nocif: si nous consommons les styles de dix crocus frais, nous serions très certainement intoxiqués. Le safran est soporifique, aphrodisiaque, il exerce une action salutaire sur l'estomac (antispasmodique, eupéptique, il stimule la salivation et la production de sucs digestifs).

Les poètes latins en tressaient des couronnes pour échapper à l'ivresse. La croyance populaire de Mund affirme qu'une infusion d'étamines serait bénéfique à une femme stérile. Il est devenu l'emblème de l'infortune conjugale, à cause de la couleur que prend souvent le visage des maris trompés...

### Origine et histoire du crocus sativus

Une légende de la mythologie grecque rapporte que Crocos, ami de Mercure, jouant au disque, fut atteint mortellement au front par un coup malheureux; du sol baigné de son sang poussa cette belle plante rouge et or que l'on appela «crocus». En fait, il serait originaire d'Orient (en chinois: fan-hung-ha), comme de nombreuses épices. Le papyrus Ebers, le plus vieux document traitant des plantes médicinales, mentionne plus de trente sortes de préparations faites à base de safran.

Le safran fut introduit en Espagne en l'an 960 par les Arabes, et ce n'est qu'à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle que la France le découvrit par Porchaines qui le ramena à Avignon. L'origine du safran de Mund est espagnole. Sur ce point précis, tout le monde semble d'accord. Mais les avis diffèrent quant à la personne qui aurait rapporté cette épice dans la région. Joseph Guntern, dans son ouvrage «Les légendes valaisannes», prétend qu'il s'agirait d'un soldat suisse qui, revenant d'Espagne au XIV<sup>e</sup> siècle, aurait passé frauduleusement quelques bulbes à travers la frontière pour les ramener jusqu'à Mund. Il l'aurait fait au péril de sa vie, car l'exportation du safran était punie de mort, aussi cacha-t-il les oignons dans ses cheveux tressés. Par ses conseils, le régent du village, féru de botanique, en aurait alors favorisé la culture.

L'autre thèse, soutenue par Ed. Hutter, ancien président de commune, relève l'analogie du nom donné à l'église de Mund, fondée en 1348, et celui d'une ville d'Espagne: Saint-Jaques-de-Compostelle. Ce serait de là qu'un pèlerin aurait rapporté quelques bulbes de cette épice odorante.

Pour éviter la disparition de cette culture, une association a été créée pour la sauvegarde du safran de Mund.

C. Vifian.

Tiré de «Hôtel-Revue», N° 34, du 21 août 1980.

## Weisst Du wo der Safran blüht?

*Ich habe vor Jahren, als ich Mund das erste Mal besuchte – es war der letzte Tag des Jahres 1966 – meinen Eindruck von diesem Walliser Bergdorf eigener Prägung in einer Lokalzeitung wie folgt dargelegt: «Mund teilt sich in eine Ober- und eine Unterlippe»...*

*Angeichts des mächtigen Mundsteines, den ich als eine Art kräftigen Eckzahn empfand, hatte sich mir diese Formulierung aufgedrängt, womit ich aber schlecht ankam!*

*Dabei ist es doch recht naheliegend, dass ein Mund Lippen hat. Mit Lippen kann man lächeln, und Mund hat tatsächlich Grund dazu, denn es verfügt über zwei Dinge, die ausserordentlich sind – neben anderen Dingen von mehr lokaler Bedeutung. Da sind einmal die sogenannten «Munder Fähnlein». Sie werden im Pfarr- und Gemeindearchiv von Mund als historische Kostbarkeiten aufbewahrt, denn sie nehmen für sich in Anspruch, die ältesten Fähnlein der Schweiz zu sein, älter noch als die Fähnlein, die bei Morgarten und Laupen dabei waren.*

*Neben der aufgenähten Jahrzahl 1212 ist es vor allem der schwere rote Seidendmast italienischer Herkunft, der den Heraldiker Bruckner veranlasst, die Fähnlein*

Fleur de safran - Die Safranblüte







Au printemps les crocus, en automne le safran - Im Frühling blüht der Krokus; im Herbst, der Safran

tatsächlich ins frühe 13. Jahrhundert zu datieren.

Fähnlein, Feldzeichen – das schmeckt nach Beute und nach Krieg. Waren die Munder etwa besonders kriegerisch?

Nun – sie waren gewiss nicht streitbarer als ihre Nachbarn, und ihre Verteidigungsbereitschaft wird sich – wie es auch heute noch der Fall ist in allen Ländern – lediglich auf den Schutz des (Dorf) – Friedens bezogen haben.

Aber die Munder haben gewusst, was sie wollten und was sie nicht wollten.

So wollten sie zum Beispiel nicht länger Spielball von Erbschaften der herrschenden Klasse sein, die einmal die 'Herren von Mondt' waren, später die Urnavas von Naters, noch später die Herren von Raron. Sie kauften sich anfangs des 15. Jahrhunderts für 180 Pfund von allen Herrschaftsrechten, Steuern und Dienstbarkeiten frei und schlossen die am Munderberg verstreuten Weiler Ende des 15. Jahrhunderts – auf jeden Fall vor 1521 – zu einer einzigen wirtschaftlichen und politischen Gemeinde zusammen.

Das Ergebnis dieses Zusammenschlusses war bald darauf eine Wald- und Weideord-

nung, war die eigentliche Bürgerordnung oder Bauernzunft. Es kam Ordnung in die Gemeinschaft, die unter der Franzosenherrschaft eine arge Prüfung erfuhr: das Dorf wurde in Brand gesteckt, worunter sich auch das alte Gemeindehaus befand. 15 Munder Bürger mussten im Franzosenkrieg ihr Leben lassen. Vielleicht war auch derjenige darunter, der die beiden historischen Fähnlein dem Zugriff der Besetzer und der züngelnden Flammen entzog... Die Munder waren zur Zeit, als sie die Fähnlein erbeuteten, in Naters kirchgenössig.

«An Sonn- und Feiertagen, bei Taufen und Beerdigung mussten die Munder den weiten Weg über Birgisch nach Naters machen...», schreibt Dr. Erwin Jossen über das Geschehen in der Pfarrei Mund.

Mich schauderts, wenn ich an die Mühsal denke, welche die Munder damit auf sich nahmen (wie es übrigens auch die Visperterbinder taten und die Leute von den Schattenbergen, die nach Raron hinuntermussten.) Vor allem das Wörtchen «muss» ist so unheimlich. Das bedeutete Verpflichtung. Ein Sich-Drücken war schier unmöglich.

Im Nachhinein kann man nur hoffen, dass die Munder neben ihrer Sonntagspflicht

nicht allzuoft nach Naters hinunter mussten, dass sie also nicht allzu oft einen Toten zu betten hatten.

Dem Drang nach neuem Leben die Häufigkeit absprechen zu wollen, wäre Vermessenheit; zur Taufe eines neuen Erdenbürgers geht man wohl schon gern einen langen Weg.

Und doch mögen die Munder mit einem gewissen Erstaunen und möglicherweise auch Aufatmen davon Kenntnis genommen haben, dass Safran – neben vielen anderen Eigenschaften – empfängnisverhütend wirkt. Womit wir bei der zweiten Seltenheit wären.

Wann genau der Safran nach Mund gekommen ist, lässt sich nicht mit Sicherheit feststellen. «Es wird angenommen», schreibt wiederum Pfarrer Dr. Erwin Jossen, «dass Pilger oder Soldaten die kleinen Knollenzwiebeln von Spanien her einführten, und zwar im 14. Jahrhundert. Er soll vom Pilgerort Santiago de Compostela herkommen. Diese heute 70 000 Einwohner zählende Stadt war vom 10.-15. Jahrhundert der wohl am meisten aufgesuchte Wallfahrtsort Europas. Dort wird bis auf den heutigen Tag der hl. Jakobus der Ältere hoch verehrt. Diese Annahme von der Herkunft des Munder Safrans wird durch

die Tatsache erhärtet, dass die im Jahre 1348 erbaute Kapelle von Mund dem hl. Jakobus dem Älteren geweiht wurde». Pfarrer Dr. Erwin Jossen darf im Wallis als eine Art «Safranexperte» angesehen werden. Aus Mund gebürtig, hat er alles Wissenswerte über den Safran zusammengetragen und ist auch der Zunftmeister der am 4. Mai 1979 gegründeten «Safranzunft» von Mund.

Mund ist nicht Kaschmir und ist nicht Griechenland, Italien oder Spanien, wo der Safran heimisch ist. Er muss also einmal eingeführt worden sein, und eine Legende spricht denn auch von einem Soldaten, der eine Safranzwiebel im Haarzopf versteckte und sie unverseht heimbrachte.

Der Safranzwiebel behagte es in Mund, ist es doch der einzige Ort in der Schweiz, wo noch Safran wächst, obwohl gerade in jüngerer Zeit dem Wachstum übel mitgespielt wurde durch den Strassenbau. An nicht weniger als zwei Stellen ziehen Kehren durch ehemalige Roggenäcker, in denen die Safranzwiebeln seit Menschengedenken im «wilden Land» stecken.

Fazit: Von ehemals 53 Parzellen verblieben noch 37 auf der «Kummenegge» von Mund. Dann war da noch die grosse Interesselosigkeit und die Unsicherheit, ob die Arbeit um den Safran wirklich noch den Ertrag lohne.

Neuerliches Fazit: es verblieben noch ganze drei Parzellen...

Heute aber kann vermeldet werden, dass es schon wieder 31 Parzellen sind, auf denen der Safran seine Blüten treibt.

Wenn er sie treibt...

Es ist nämlich nach dem trockenen September dieses Jahres die grosse Frage, ob es ein richtiges Jahr wird, und jetzt – gegen Ende Oktober – ist diese Frage noch nicht beantwortet. Wie alle Vegetation in diesem Jahr, hat auch der Safran mindestens drei Wochen Verspätung. Wo üblicherweise

Mitte Oktober bereits die Ernte einsetzt und die kostbaren Blüten ihrer noch kostbareren drei Narben beraubt werden, ist jetzt noch kein Safran zu sehen, der violett aus dem Grün des Mitte September gesäten Winterroggens heraus schauen soll.

Von den Unentwegten, die auf den 3 verbliebenen Parzellen ständig Safran zogen, hat einer einmal die Pflanzen gezählt, die auf 200 qm Ackerfläche wuchsen: es waren 600 Pflanzen – zu je drei Narben. Ausbeute damals also 1800 dunkelrote Narben.

Im Minimum das Fünffzigfache aber machen es erst ein Kilo! Und ein Kilo Safran wird heute zwischen Fr. 2500.– und Fr. 5000.– gehandelt.

Ja – es war die Frage berechtigt, ob die Arbeit den Ertrag noch lohnt, müssen doch die stotzigen kleinen Äcker auf der Kummenegge von Mund von Hand bearbeitet werden. Sonst könnte ja den in der Erde, im «wilden Land» und – wie Dr. Erwin Jossen sagt – eigentlich zu tief steckenden Safranzwiebeln, die sich mittels Tochterzwiebelbildung vermehren, etwas geschehen. «Aber die Alten haben immer gesagt: tief stecken».

Im Gegenteil: wenn sich eine Safranzwiebel zu sehr der Oberfläche nähert, wird sie wieder versenkt.

In Mund gab es auch einen «Safran-König». Das war der Baptist Pfammatter. Der soll immer in seinen Hosensäcken «Holzschrotepfüöl» gehabt haben. Und diesen mehlartigen Abfall vom Holzspalten «verfüttete» er an die Safranzwiebeln, die wieder tief ins Land gesteckt wurden. Er bereitete ihnen damit ein luftiges weiches durchlässiges Bett, denn auf bindigem feuchten Boden wächst Safran nicht. Ja – der «Safranexperte» weiss auch von alten schafwollenen verschlissenen Trikots zu berichten, die als «Unterlage» für die Safranzwiebeln dienten – zweifellos alles

Tricks, die dem Safran in Mund bekamen. Wie sonst hätte er einzig hier überlebt? Nun wird in Mund auch experimentiert. Beispielsweise mit Berieselung. So geschehen im trockenen September dieses Jahres. Allzu viel Feuchtigkeit liebt die Krokuszwiebel aber nicht, denn in feuchtem Boden faulen die Knollen. Nun ist man auf das Ergebnis doppelt gespannt.

Ganz und gar nicht «gespannt» ist man indessen in Mund darauf, dass sich Fremde am Safran bedienen. Aus diesem Grunde kann man kaum so lange warten, bis sich ein richtiger Blütenteppich auf den Äckern bildet, ähnlich demjenigen des Frühlingskrokus, der in Mund auch blüht.

Abgesehen davon will Safran bald geerntet sein und sollte nicht grosser Sonnenbestrahlung und Hitze ausgesetzt werden, das schadet dem Aroma. Er liebt eher eine gewisse Kühle, und zu seinem guten Wachstum tragen mondheile Nächte bei.

Am 21. November 1980 erwartete die naturwissenschaftliche Gruppe des Unterwallis mit Namen «Murithienne» in der Aula des alten Kollegiums den französischen Safran-Spezialisten Daniel Royer aus Checy.

Royer ist Fondateur et conservateur du Musée privé des traditions du Safran. Er zeigte einen Lichtbildervortrag über Safran, dem er überall auf der Welt nachgeht. Nach seiner Meinung ist Kaschmir das Ursprungsland des Safran, mit dessen Fruchtstand, den Narben, man Speisen würzen, Wolle färben – wie auch Speisen färben kann, das sich als Pulver verbacken lässt und gar in der Medizin Verwendung findet. Der Munder Safran soll von beachtlicher Qualität sein, und wohl schon von daher lohnt es sich, ihn weiter unter Mühen, die eigentlich auch eine staatliche Unterstützung neben der des Naturschutzes verdienen, anzubauen.

Lieselotte Kauertz.



Cueillette de la précieuse fleur  
Frau Hutter bei der Safranernte

# *Valaisanne corps et âme*

Marguerite Burnat-Provins: «Autoportrait aux soucis»



Marguerite Burnat-Provins était au Manoir de Martigny en octobre et en novembre. Dans ses peintures et ses dessins, dans ses livres illustrés par elle, sa présence est si forte, son âme si vivante qu'il faut retrouver les dates et les aventures de sa vie pour la situer dans le proche passé où elle est, pour qui l'aime, plus absente que morte.

Mais encore. Cette Flamande espagnole teintée de sang maure, née à Douai, dans le nord de la France en 1872, morte en Provence en 1952, à la vue de la mer, au «Clos-du-Pin», sa maison-refuge de Saint-Jacques de Grasse, a aimé passionnément le Valais, plus passionnément encore un Valaisan beau comme elle, Paul de Kalbermatten, les a chantés l'un et l'autre dans des poèmes chauds et colorés, en a fait des peintures non moins lumineuses.

Elle a vécu pleinement selon sa devise: «Tout ou rien». «Le bonheur, disait-elle, est une œuvre d'art». Elle a fait le sien librement, et n'accepta jamais que rien ne vînt ternir son amour de l'amour et de la beauté. «Je ne suis pas la sœur de ces femmes aux yeux glacés qui se taisent.»

Qui d'autre qu'elle, a trente-trois ans, spontanément et par un mouvement d'indignation contre toute atteinte à la beauté des paysages valaisans et des demeures anciennes, pouvait fonder, en 1905, cette «Ligue pour la beauté», qu'elle nommait aussi «Association pour la protection de la Suisse pittoresque», bientôt étendue à toute l'Helvétie, et devenue le «Heimatschutz», soit la «Ligue suisse pour la protection du patrimoine», laquelle fête cette année ses septante-cinq ans:

«A tous ceux qu'ont atteint la douleur et l'indignation en face des ravages



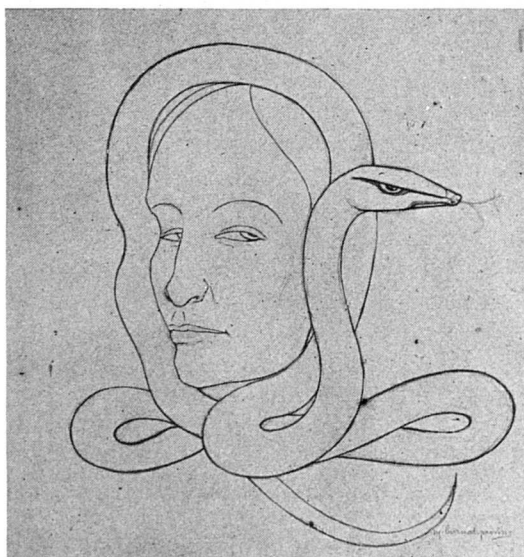
accomplis, je demande leur aide pour sauver ce qui subsiste encore, par une vaste et fraternelle association contre le vandalisme...» («Gazette de Lausanne», 29 mars 1905.)

Cette femme libre, toujours en mouvement, presque nomade à de certaines heures, et qui refusait de se réduire au «rôle utilitaire» qu'elle voyait accepté ou subi par trop de ses semblables, celle qui disait: «J'aurais voulu n'être qu'à moi-même, ne ressembler qu'à moi-même» tenait de son père – son «maître à vivre» – l'attitude qu'il avait: «Devant la nature comme à l'église devant le tabernacle, sa contemplation valait une prière.»

Elle étudie à Paris la peinture, dans l'atelier Julian et chez Benjamin Constant. C'est aussi à Paris qu'elle rencontre l'architecte veveysan Adolphe Burnat et l'épouse, à vingt-trois ans (1895). Elle expose ses tableaux à Paris (1900), Arras, Douai, Anvers, Bâle, Mulhouse, Düsseldorf, Genève, Lausanne, Vevey où elle ouvre, un temps, un magasin d'art. Mais, souvent, elle vole à son chalet de Savièse, par brusque besoin de solitude créatrice. Ses plus belles œuvres y naissent, si même achevées ailleurs. Ainsi, ce chef-d'œuvre, les «Petits tableaux valaisans», poèmes en prose qu'elle éclaire de cent treize aquarelles par tons entiers, imprimés chez Säuberlin & Pfeiffer à Vevey en 1903, les bois étant gravés chez A. Martin à Ardon. Le «Printing World» de Lon-



«La tête qui se balance» et, ci-dessous, «La destinée», «La prudence» et «La vanité»



dres y voit «un triomphe de la typographie suisse.»

Suivront des livres de poèmes, de nouvelles, un roman. «Sous les noyers» est dédié à Alphonse de Kalbermatten, Raphaël Dallèves et Joseph Morand. «Le chant du verdier» (1906) fera scandale à Savièse parce que les noms qu'elle emploie sont ceux des gens du village; et le Conseil communal la décrètera indésirable! Peut lui chaut. Elle vit un plus haut destin: cette année-là, elle rencontre Paul de Kalbermatten, ingénieur de vingt-huit ans – elle en a trente-quatre. L'amour s'éveille entre eux comme une aurore d'été sur les montagnes. Passion absolue. Elle est «la mère, la sœur, l'amante» de Silvius. Divorce d'avec Adolphe Burnat. Marguerite suit Paul aux Grisons où il travaille à construire la ligne de la Bernina. Ils sont dans le jardin du commencement du monde. Avant d'épouser Paul à Londres en 1910, Marguerite – qui garde en art son nom de Burnat-Provins! – compose et publie à Paris, en 1908, l'un des plus beaux livres qui ait été inspiré par l'amour: «Le livre pour toi».

«Parce que l'amour a noué nos corps de ses mains divines, comme les enfants nouent les tiges qu'ils arrachent aux prés, parce que nos vies se sont mêlées comme se mêlent les eaux chantantes, je consacre à ta jeunesse un hymne enivré...»

Une si haute voix, si libre, est alors toute nouvelle dans les lettres romandes. C'est encore et toujours l'enchantement d'Iseut et de Tristan. Toujours et encore réprouvé par les âmes étroites!

Mais il y a la peinture. En vingt-cinq ans d'un travail fait comme un pommier donne ses pommes, Marguerite Burnat-Provins a créé des milliers d'œuvres, même quand la flamme baisse et que la poétesse implore: «Seigneur, voici mon cœur par terre, je l'ai jeté sur les dalles du temple, regardez-le. C'est un misérable objet, mais vous l'avez créé... Il faut descendre ici et le ramasser et le guérir...» («Les heures d'hiver», 1920).

Elle peint encore dans la petite maison de Provence où Paul ne vient plus qu'aux vacances. Et plus du tout



«La confiance»

dès la déclaration de guerre, en 1914, mais bien plus tard, la paix signée. Surviennent alors des hallucinations qui la laissent lucide mais habitée par des figures étranges et inquiétantes qu'elle dessine aussitôt qu'elles apparaissent. Elle en crée ainsi, quasi involontairement, deux mille quatre cents, souvent belles, admirables et d'un art parfait qui se situe entre Blake et Matisse et à leur niveau. Que sont-elles devenues? On en connaît une trentaine. Le musée à son nom où elle les eût mises avec ses autres œuvres, Marguerite Burnat-Provins ne l'a jamais vu bâtir.

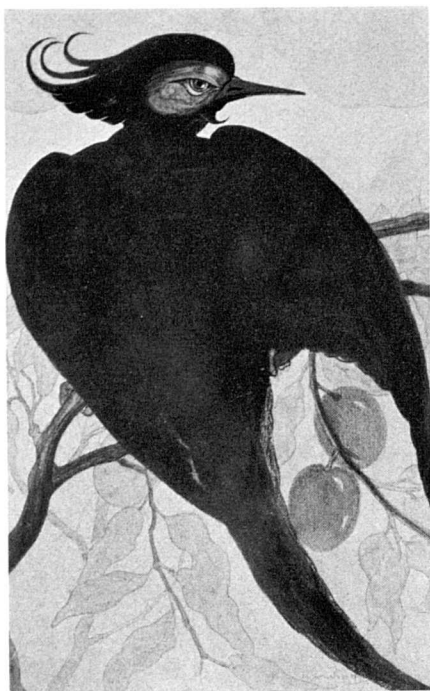
Morte, elle fut vite oubliée, sauf de ceux que la beauté de son œuvre écrite et peinte a continué d'enchanter.

Souhaitons que l'exposition du Manoir ait marqué le moment où des amitiés nouvelles, nées de l'admiration, remettront Marguerite Burnat-Provins à sa vraie place dans le patrimoine artistique valaisan – et non seulement valaisan –: l'une des premières.

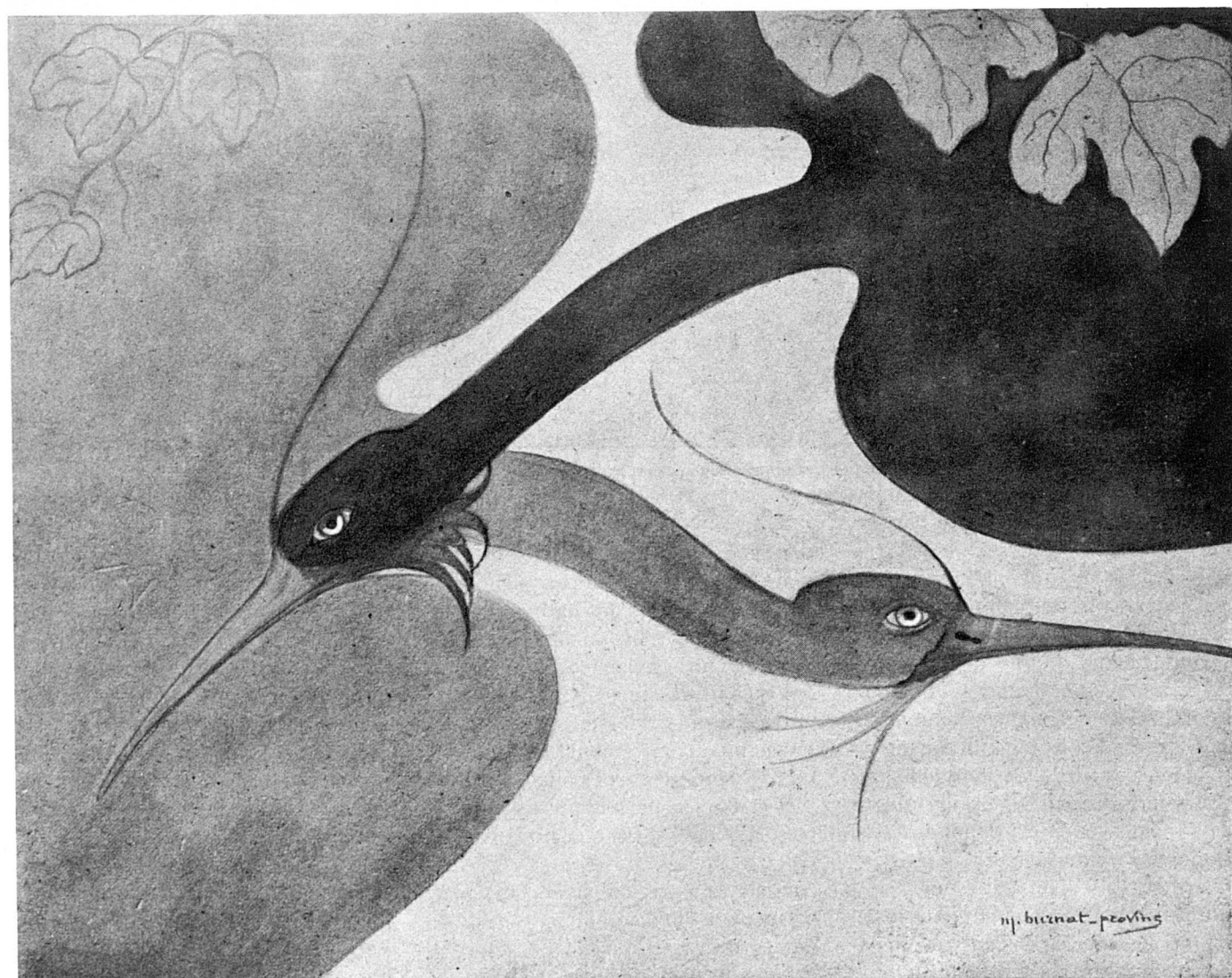
C'est pourquoi cette exposition, parfaitement préparée et présentée par Bernard Wyder, était de la plus haute importance.

Daniel Anet.





A gauche: «Oiseau aux baies»  
A droite: «Anthon et l'oiseau  
noir»  
Ci-dessous: «Jeux d'oiseaux»





## Note d'atelier

Cinq heures.

La palette luit: il y a sur le couteau flexible un gâteau gris strié de veines chaudes qui ressemble à une agate superbe; les brosses gisent sur le plancher.

L'effacement du soir commence: le tableau recule et s'enfonce dans une vapeur brune, les bibelots s'endorment, voilés; seules les étincelles vivent aux flancs des fioles, sur les hanches des cruches de grès.

Le poêle craque, une cendre tombe.

Marguerite Burnat-Provins.

«La voile latine», Genève, janvier 1907.

## Quand Marguerite fondait la Ligue pour la beauté

N'est-ce pas cette dame qui protesta lorsqu'à Sion l'on planta sur la colline de Valère quelques petits arbres montagnards?

[...]

Le président de la Confédération ayant signé l'un des premiers, l'on invitait à sa suite toutes les catégories du peuple suisse sous leurs classifications respectives...

La circulaire s'adressait aux autorités... Puis les sociétés qui s'occupent d'art, d'histoire, d'archéologie, de tourisme et de sport. Oui, de sport. Les rédacteurs de journaux, toutes les sociétés d'étudiants... Enfin Messieurs les pasteurs, les curés, les régents... Et Mesdames les régentes des villages!... Mais pourquoi adresser cette liste à des classes de gens à qui tout ce qui est vraiment artistique est étranger?...

Mais tous, j'en réponds, tous ces admirateurs des faux progrès uniront leurs cris d'alarme contre les ingénieurs, les lignes de chemin de fer alpestres, les ponts de fer et les usines électriques...

Alexandre Cingria.

«La voile latine», Genève, hiver 1906, sous le titre: «Fausse voie».



«Profil à la coiffe», aquarelle décorative

## Marguerite à Alexandre

...Pour commencer, il faut d'abord avertir l'opinion publique, l'émouvoir et, chez ceux que vous croyez «étrangers à tout sentiment artistique», il faut l'éveiller. Une fois éveillée, cette opinion, il faut la tenir en émoi vis-à-vis du vandalisme. Nous disons à la masse: il se passe quelque chose, et voici ce qui se passe: votre pays est doué d'une exceptionnelle beauté, elle vous appartient: voyez ce qu'on en fait. La laisserez-vous détruire, oui ou non? Comprenez-vous ce qu'il y a de cruauté, d'ignorance, de cynisme dans ce massacre de tous les jours? Si vous ne le sentez pas ou seulement d'une manière superficielle, nous vous le ferons sentir, et alors vous serez avec nous.

[...]

Vos amis souriaient à l'idée des régents et régentes: pour nous, ils représentent l'école où il y a tant à faire, et où quelque chose sera fait afin que chez la génération future, le vandalisme ne dégénère pas en sauvagerie.

Les pasteurs et les curés peuvent aussi nous aider; quelques-uns le font déjà, et je vous assure que, à côté de nos collaborateurs dévoués de la première heure, je préfère, fussent-ils les plus humbles mercenaires, les gens qui m'aident à ceux qui discutent les bras croisés...

Marguerite Burnat-Provins.

«La voile latine», Genève, été 1906, sous le titre: «Correspondance».

## Aktienkapital erhöht

Die Aktionäre der Sportbahnen AG Oberwald haben an einer ausserordentlichen Generalversammlung die Erhöhung des Aktienkapitals von 2,15 Mio auf 3,5 Mio Franken beschlossen, um eine Ablösung der Hypotheken zu ermöglichen. Es geht also um Konsolidierung und nicht um Erweiterung der Anlagen. Statutarisch war seiner Zeit festgelegt worden, dass jeder Aktionär ein Drittel der bereits gezeichneten Aktien nachzeichnen kann.

## Herbstbadekur

Vom 3. bis 22. November fand dieses Jahr in Brigerbad wieder die Herbstbadekur statt, die sich ausserordentlicher Beliebtheit erfreut. Besonders beliebt ist dabei das Thermal-Grottenbad. Aber auch das Freibad verschafft das Thermalwasservergnügen und ist besonders beim Einnachten von grossem Reiz, wenn die Dampfbildung die Badenden wie in einen Mantel hüllt.

## Bürgerbäder erweitert

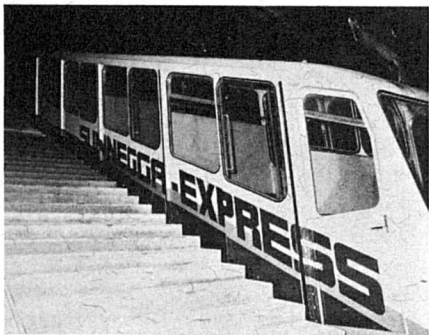
In einer späteren Ausgabe wird «Treize Etoiles» sich den neuen Bürgerbädern von Leukerbad widmen. Die Einweihung fand am 18. Oktober statt. Mit der Erweiterung avanciert Leukerbad zum grössten Thermalbäder-Komplex Europas; der Neubau ist überdies ein architektonisch beachtenswertes Werk.

## Profi-Skirennen

Zum zweiten Mal wird dieses Jahr im Saas-Fee ein Profi-Skirennen im Rahmen von World Pro Skiing durchgeführt. Das erste dieser Art im vergangenen Jahr hatte so viel Erfolg zu verzeichnen, dass sich eine Wiederholung geradezu aufdrängte. Hauptsponsor der Veranstaltung, hinter der wiederum der ganze Kurort mit seiner Bevölkerung steht, sind diesmal ELVIA-Versicherungen. Der Anlass findet vom 28.-30. November statt.

## Metro startklar

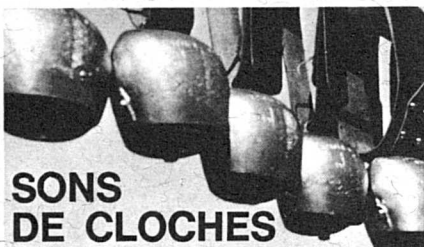
Mitte November ist der Startschuss für die neue Standseilbahn Zermatt-Sunnegga gefallen, die auf die Wintersaison hin den Betrieb aufnehmen wird. Die Zermatter Metro befährt eine 1,6 Kilometer lange Strecke mit einer Kapazität von 2600 Personen stündlich. Ihre Erstellung kostete den Kurort 20 Mio Franken.



## Neuer Kurdirektor

Als Nachfolger von Bernhard Andenmatten, der zum Direktor der Luftseilbahn Saas-Grund-Kreuzboden ernannt wurde, ist der aus Ernen stammende Willy Clausen, der sich bisher als Hotelier sowohl in Binn wie in Lax betätigte, zum neuen Kurdirektor gewählt worden.

L. K.



## SONS DE CLOCHES

Gustave Merian  
Cretelle  
3961 Randogne

18 octobre 1980.

Imprimerie Pillet SA  
Av. de la Gare 19  
1920 Martigny  
Concerne: «Treize Etoiles»

Messieurs,

Ma maman à Zurich m'offre depuis des années «Treize Etoiles», et j'y trouve beaucoup de plaisir.

Je vous écris pour vous demander de féliciter sincèrement Lieselotte Kauertz – et le photographe – pour les quatre pages «Jugend» qui démontrent d'une manière presque brutale la différence entre 1940 et 1980. Ma maman, qui était en visite chez moi (elle a quatre-vingt-trois ans et est donc encore d'une autre génération) en a été très touchée et j'aimerais que vous lui fassiez parvenir ce numéro.

Je vous en remercie sincèrement et profite de ces quelques lignes pour vous dire combien j'apprécie votre revue.

Veuillez transmettre ces félicitations à toute votre équipe et agréer, Messieurs, mes meilleures salutations.

G. Merian.



## Le soir finit toujours par venir

Couleurs d'automne et musique douce sur ton mineur... tel est le dernier livre de Germain Clavien: «Le soir finit toujours par venir». Une poésie à lire au coin du feu!

Au long de quatre-vingts poèmes en prose, l'auteur de la «Lettre à l'imaginaire» laisse parler ses états d'âme. L'an dernier, au seuil de l'hiver, il a éprouvé un lourd chagrin. Aujourd'hui, par la magie de l'écriture, il épanche son cœur. Ah! qu'il fait mal de revoir seul les sous-bois, les pentes, les ruisseaux. «Dans mon cœur, c'est l'hiver», écrit Germain Clavien.

Avec le printemps surgit une lueur d'espoir. Les poèmes se teignent de tendresse. Mais les glaçons qui pendent encore aux branches percent parfois l'âme meurtrie. Le poète interpelle alors Rouvre, son confident et son double. Il recrée le visage de la bien-aimée qui est partie. Sa peine lui fait sentir plus intensément qu'à un autre les grandes douleurs du monde: les blessures, la guerre, la mort, la faim, la privation de la liberté.

Des gouttes de soleil parlent aussi dans ce quatrième recueil de poèmes de Germain Clavien. Toute tristesse a une fin. L'espoir attend au bout du chemin. Le poète, en célébrant l'été, laisse bondir sa joie de «n'avoir plus au-dessus de la tête que le ciel... le ciel et une nuée d'oiseaux ivres». Lors d'un voyage en Bretagne, l'auteur redécouvre le goût de vivre. Il hume le parfum des genêts, de la bruyère, du romarin. Il se perd dans les ajoncs, il écoute le patois des paysans et le coq qui chante sur la fumassière. Parfois, les visages des êtres aimés, les souvenirs le brûlent encore.

Mais Germain Clavien a maintenant franchi l'épreuve.

Il sait tendre à nouveau les bras vers un nouvel amour, la nature qui éclate, la montagne qui rayonne. Car...

*On a beau respirer le malheur  
Au point d'envier le sort des pierres  
Le soir finit toujours par venir  
Et le sommeil un rêve ou l'oubli  
Et sur la grève au petit matin  
Les galets que retourne la mer  
N'ont plus tout à fait le même bruit.*

M.-J. L.

«Le soir finit toujours par venir», poèmes, Editions La Dou-raine, Pont-de-la-Morge.

## L'arc-en-ciel

«Avec beaucoup d'émotion, mon stylo a noirci ces pages. Comme tout change dans une vie. Comment des êtres qui ont un cœur comme nous peuvent-ils, avec des outils que la modernisation met à leur disposition, défigurer des endroits merveilleux, défricher tant de végétation, canaliser une rivière, souvenir rêveur de votre jeunesse, démolir des maisons où des familles ont vécu heureuses pour faire passer une autoroute?»

«C'est la raison pour laquelle je me suis hâté, avant que tous mes souvenirs ne se soient effacés, de parler de ces endroits enchanteurs.» Ainsi s'exprime Hermann Wildi dans son ouvrage «L'arc-en-ciel», publié aux Editions de l'Aigle Noir, à Lausanne.

Né à Montana il y a un demi-siècle, mais venu très jeune habiter à Rochettaz/Pully, il aime tout de suite les vigneron et les paysans de ce pays lémanique, avec lesquels il s'entretient volontiers.

Ce sont ces souvenirs que l'auteur évoque dans plus de cent quatre-vingts pages. Des chapitres courts, agréables à lire; des personnages typés, originaux; des lieux témoins d'un autre temps où il faisait bon vivre.

Bo.

## La cuisine au temps jadis

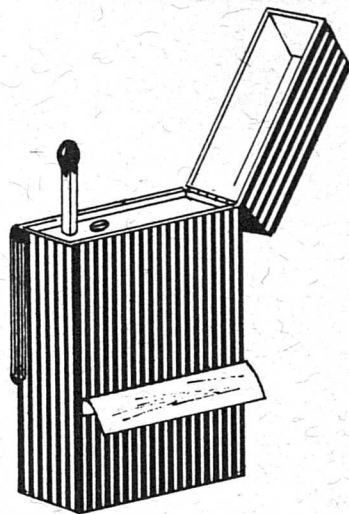
Ivo Bertini a consacré de nombreuses années à recueillir une soixantaine de recettes culinaires aujourd'hui oubliées.

Plats d'autan qui mijotaient dans l'âtre, cuisine naturelle, oh! combien différente de la cuisine sophistiquée d'aujourd'hui, l'auteur nous incite à retrouver les joies culinaires de jadis. Les recettes qu'il propose dans les cent quarante-cinq pages illustrées publiées aux Editions de la Matze, à Sion, mettraient l'eau à la bouche des nostalgiques des goûts simples et naturels. Recettes à la portée, évidemment, de tout un chacun.

## Solution du N° 10 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	D	E	S	C	E	N	D	E	U	R	S
2	A	P	L	O	M	B	★	A	★	A	T
3	N	I	A	L	A	★	A	U	L	N	E
4	S	E	L	L	I	E	R	★	I	D	A
5	E	★	O	O	L	I	T	E	★	O	R
6	★	O	M	M	★	L	A	★	U	N	I
7	D	O	★	B	O	B	★	B	O	N	N
8	E	★	V	I	R	A	G	E	★	E	E
9	★	P	I	N	O	T	★	R	U	E	★
10	F	I	N	★	B	E	A	R	N	★	R
11	T	E	S	T	E	R	★	A	S	I	E

NO SMOKING



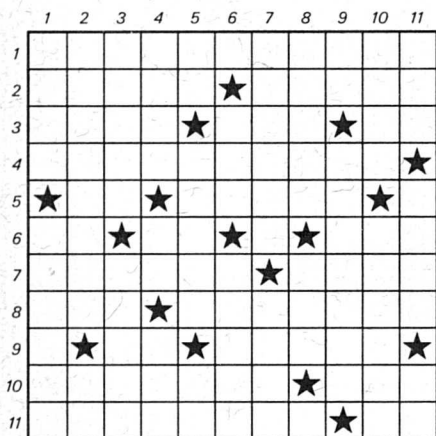
*skyfl* enflamme





# M CROISÉS S

par Eugène Gex



11

## Horizontalement

1. Elle peut être bien agréable dans nos vignobles.
2. Sous une grande épaisseur, il est bleu. - Un hors-d'œuvre peut l'être.
3. On va, de Bourges, visiter son église romane et gothique. - Initiales bien connues du troisième âge. - Pronom.
4. Européennes.
5. Font partie de Monthey. - Embellit.
6. Edenté américain. - Conjonction. - Dignitaire musulman.
7. Nombreuses, dans l'art culinaire. - Indifférent.
8. Cardinal. - Se consomment plutôt en été.
9. Pronom. - A son symbole.
10. Prélèvait l'impôt sur le sel (inversé). - Sorte de petite chambre.
11. Augmenterai. - Note.

## Verticalement.

1. Rouge valaisan. - Qualificatif pour quelqu'un à qui il manque une certaine chose.
2. Fut opposé à Sennachérib. - Saint français sur la tête.
3. Rouge valaisan. - Se joint à l'agréable.
4. Vont avec les autres. - Langue. - Monnaie.
5. Pronom. - On y prépare, de loin, l'andouille. - Symbole chimique.
6. Se jette dans le Rhin. - Permet de repérer les sous-marins.
7. Blanc valaisan. - Port sur la Baltique.
8. Entrelaça. - Lettres de Clèbes.
9. Adverbe de lieu (inversé). - Comme les vignes entre Sion et Sierre.
10. Unités de résistance électrique. - Peut servir d'entremets.
11. Venue au monde. - On y danse. - Petit saint.



# POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Au moment où je t'écris, les Valaisans viennent d'honorer leurs morts. En visitant le cimetière, j'ai compris pourquoi, à mon âge, on rencontre de moins en moins d'amis pour partager le verre de l'amitié.

Pour ce qui me concerne, je tâche de regarder l'échéance en renversant les jumelles.

En cette année d'élections, c'est aussi une occasion de mesurer l'inanité de certains combats dont les antagonistes reposent, là-bas, côte à côte.

Et ceci m'amène à te parler de ces joutes qui auront peut-être trouvé leur épilogue lorsque tu me liras.

«Rien n'éloigne plus le Valaisan du sain raisonnement que la fièvre politique», a écrit Louis Courthion voici bientôt quatre-vingts ans.

Il en a dit même de pires, sur le sujet, mais je ne les étalerai pas ici afin de ne point décourager ceux que l'on pressent pour entrer dans le jeu.

Et puis, cela me priverait de l'autosatisfaction de m'en être approché. D'ailleurs, Louis Courthion, s'il revenait, s'apercevrait que ce n'est plus comme avant.

Car les Valaisans se sont découverts d'autres distractions et recouverts d'une bonne dose de quant-à-soi.

Cela les amène à préférer s'occuper de leurs affaires que de celles de la collectivité.

Ils courent une fois chaque quatre ans après des candidats dans le secret espoir de fêter des échecs tout comme ceux qui attendent l'accident dans une course d'automobile. Ils préfèrent ainsi le rôle de spectateurs à celui d'acteurs.

Quant à ceux qui réussiront, gare à eux, car on les attendra dans les contours.

Evidemment, la démocratie...

Malgré tout on ne voudrait pas changer, et les foyers néo-nazis du Valais, crois-moi, c'est une invention de journalistes d'outre-Jura qui n'ont plus grand-chose à se mettre sous la plume.

On ne veut pas d'un régime qui nous priverait de toutes les joyeusetés que je viens d'évoquer. A part quelques «vive le roi!».

Le suffrage universel, tu le sais, est si développé que l'on va demander au peuple s'il est d'accord de s'astreindre à s'attacher pour conduire une automobile.

On ne saurait être plus déférent.

Les adversaires de cet ukase, et tu y trouveras les Valaisans, invoquent la liberté de mourir, eux qui courent volontiers des dangers en grim pant sur des sommets, en dévalant des pistes de ski et parfois en sacrifiant à Bacchus plus que de raison.

Quant aux partisans, ils font valoir que la mort coûte cher à la collectivité. Les Suisses savent calculer.

Quant aux jeunes des manifs – pas en Valais où l'on s'amuse beaucoup – ils ont trouvé le joint: «Mieux vaut mourir de faim que d'ennui».

Mais si l'ennui se cultive, la joie aussi.

La vie, finalement, n'est qu'une auberge vide où l'on ne trouve que ce qu'on apporte.

A toi de méditer là-dessus; le sujet est actuel car on s'aperçoit à nouveau que l'homme n'éprouve aucun plaisir à ce qui ne résiste pas.

Bien à toi.



**Jumelage**







# Adieu, Comptoir!

Adieu, Comptoir!

Adieu!

Que de souvenirs gravés dans l'automne finissant!

Tant de soleil dans la brume hivernale qui nous gagne!

Ta vaste carcasse de béton, vibrante de cris et de rires, tes cantines de toiles, aujourd'hui pliées, bâchées, ta grande roue multicolore crevant la nuit d'Octodure, tout cela surgit encore à nos yeux par la magie de l'image.

Et ces défilés dans la ville pendue à ses balcons! Saint-Gall, Vaison-la-Romaine. Ces rallyes, ces combats de reines, ces stands où l'on bavarde, achète, sourit. Où l'on se retrouve et déguste en complices!

Salut Furgler, Geiger, Wyer, Meffre et Bollin. Adieu Jean-Charles, Claude et Madeleine! Sais-tu que tu nous manques, Radio-Martigny? On aurait dû te ficeler à jamais.

- tur -

Photos Thomas Andenmatten

Un cortège haut en couleurs a animé les rues de Martigny. Ci-dessous, à l'Hôtel de Ville, le maire de Vaison-la-Romaine, M. Yves Meffre (à gauche) reçoit un présent remis par le président de la municipalité octodurienne, M. Jean Bollin



*Migros n'aime guère qu'on parle de son gigantisme. Elle s'en défend. Et pourtant! La coopérative valaisanne, qui fête en cette fin d'année son quart de siècle d'existence, est de loin en tête des 2300 commerces de détail de ce canton.*

*En cette année anniversaire, son chiffre d'affaires atteint les 200 millions de francs! D'autres données peuvent surprendre, témoins qu'elles sont de l'essor prodigieux accompli en vingt-cinq ans par l'entreprise: 33 000 coopérateurs, près de mille employés, dix supermarchés et magasins, dont le plus imposant, celui de Sion, réalise à lui seul aujourd'hui 50 millions de francs de chiffre d'affaires chaque année. Certains samedis d'été il est fréquenté par plus de vingt mille personnes.*

*Notre collaborateur Pascal Thurre a consacré sous le titre «La bataille des pyramides» une brochure parue en novembre et retraçant «l'histoire fascinante de Migros Valais». Il y est question bien sûr des temps modernes et de perspectives. Il y est question des hommes comme Duttweiler, Brocard, Gehrig, Baumgartner ou Pignat qui marquèrent ce quart de siècle. Mais les pages les plus colorées sont celles consacrées à la résistance farouche qui marqua l'arrivée de Migros dans la vallée du Rhône. Voici quelques extraits de l'un des chapitres les plus captivants, celui intitulé «Le temps des barricades».*

# Le quart de siècle d'un géant



«Attention! Attention! Appel à la population. L'arrivée des camions-magasins dans notre commune a ému l'opinion. L'administration doit défendre les petits commerçants. Elle estime de son devoir d'en appeler au bon sens et à la solidarité. La réclame tapageuse de la Migros dit qu'elle ne s'attaque pas aux détaillants honnêtes. C'est laisser entendre que le commerce local n'est pas honnête. Citoyens! Restez fidèles au commerce local. Migros ne paie pas d'impôts ici. Le bon marché est souvent plus apparent que réel...

»Voici, d'autre part, l'horaire des messes à partir du 15 juin au 15 septembre...»



Tels étaient quelques-uns des tracts lancés à la population en 1956 et 1957 dans la vallée des Dranses et sur le Haut-Plateau.

La conquête du Valais par les camions-vente touche à l'épopée et au mélodrame. C'est Shakespeare joué à Clochemerle!

En août 1956, d'autres tracts sont répandus à travers le canton, de Fully à Chippis, de Veyras à Leytron, de Vernayaz au Bouveret: «Bonne nouvelle pour les ménagères. Dès le 6 août un camion-magasin ultramoderne, offrant deux cents articles, desservira régulièrement votre région. Voici l'horaire des ventes...».

Ce fut le feu aux poudres. Le premier camion se rendit à Fully. Joie du chauffeur! Un client l'attendait. C'était le gendarme Lovey, le père du procureur actuel, envoyé par le président Fernand Carron pour encaisser la taxe de stationnement.

Sur la place à Charrat, pas un chat! A Saxon, un client enfin, Charly Claret, employé chez Migros, qui venait guigner pour voir qui viendrait. On vendra ce jour-là pourtant trois savon-

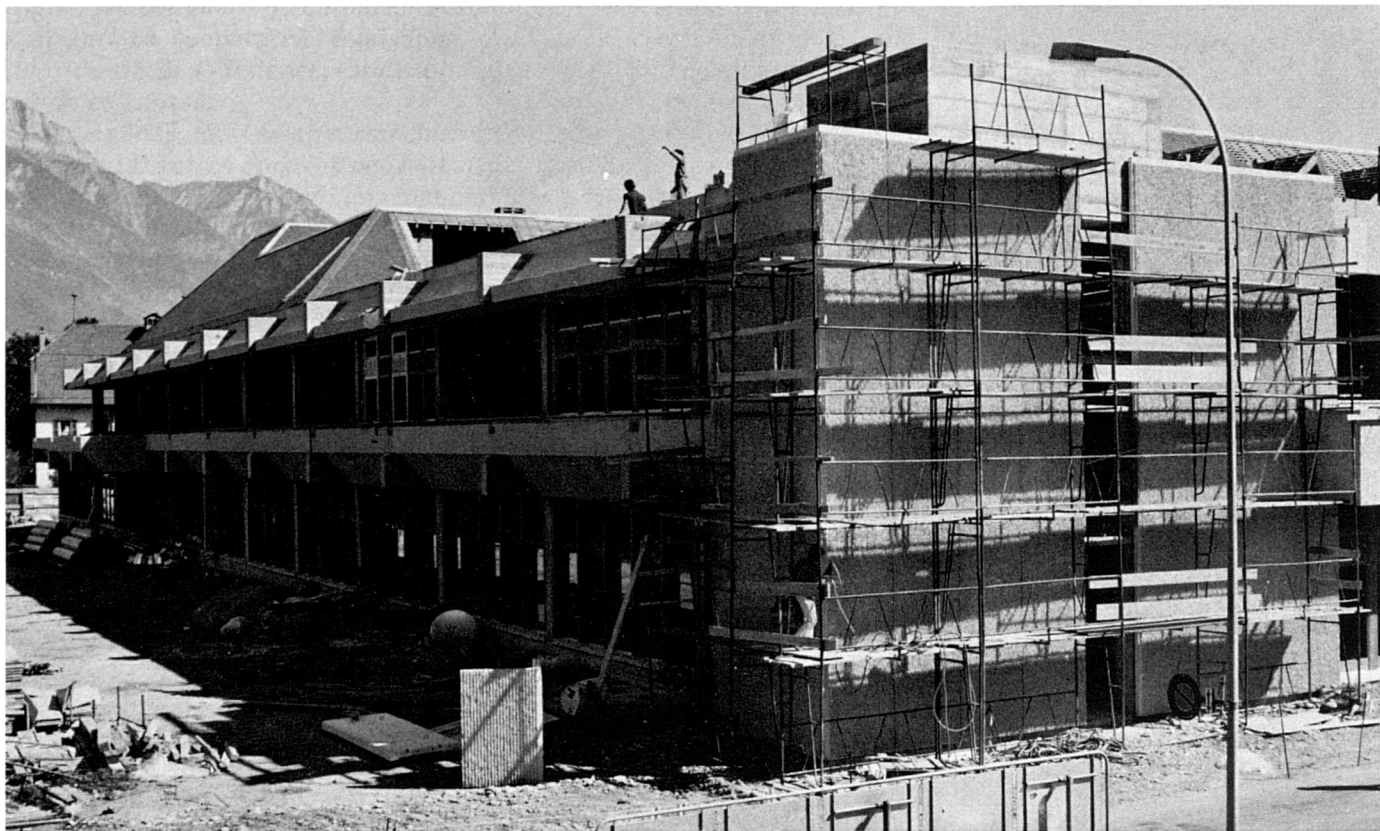
nettes... à une amie d'un chauffeur venue pour lui faire plaisir. Tout Saxon rigole.

Le convoi part pour Riddes, suivi de septante voitures de curieux, de trouble-fête et d'étrangers au canton accourus assister à cette opération, «première du genre en Suisse romande». On aurait dit un cortège funèbre. Liniger ouvrait le convoi. «En roulant sur Riddes, dit-il, j'aurais voulu que la terre s'ouvrît sous moi pour m'engloutir.»

Certains villages allaient offrir une résistance plus farouche encore. A Chermignon, un bistrotier saoule un beau matin trois malabars pour qu'ils excitent le chauffeur à l'arrivée. Un char de regain barrera la route au départ, mais les ménagères indiqueront au conducteur un raccourci pour s'enfuir... à condition qu'il revienne! A Saint-Martin, un tas de gravier encombre par hasard l'entrée de la place. A Loèche ce sont des troncs d'arbres. A Mâche et à Lax les émissaires du Conseil communal, armés d'une chevillière, plan cadastral en mains, iront sur place, accompagnés







Le futur centre du Manoir

de la police, pour voir si la roue arrière du camion n'est pas sur le domaine public.

«Si vous revenez, c'est des coups de mousqueton dans les pneus», annonçait un jour un coup de téléphone arrivé à Martigny. Apprenant qu'on allait bloquer la place de Loèche avant son arrivée, le chauffeur se rendra sur les lieux la veille déjà et dormira dans le camion. A l'aube les ménagères jubilent. La commune se fâche, obstrue la sortie et réclame 500 francs de caution pour la libération. A Bitsch, on ira jusqu'à changer l'heure de la messe en semaine pour que les paroissiennes ne puissent pas être à la fois à l'office et au camion-vente.

L'aventure fut à ce point épique, dans ce pays de Peppone et de Don Camillo, que deux apôtres de Migros réussirent à obtenir une audience de

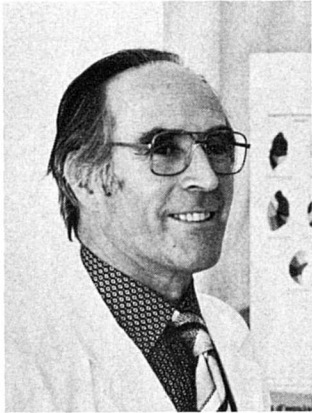
l'évêque. Liniger, caché derrière le chanoine Bonvin, fonce à Sion. Les deux compères tenteront de prouver au chef du diocèse qu'offrir aux familles nombreuses des produits meilleur marché c'était le bon moyen pour lutter contre le communisme! Par quatre contre un, le Conseil d'Etat donne ensuite le feu vert aux camions ambulants. «Si Monseigneur est pour, on ne peut pas être contre», se serait écrié le chancelier dans les couloirs du Palais.

La vraie bataille eut pour cadre Crans, en été 1964. A chaque arrivée, les chauffeurs se heurtaient à des barricades dressées sur la place choisie. L'avocat des adversaires réussit même à brandir une disposition de la commune de Lens selon laquelle cette place n'était accessible qu'à pied et à dos de mulet! Il fallait donc interdire les camions. Le 13 juillet,

les ménagères en rangs serrés attendirent une heure et demie avant que soient levées les barricades. Elles savaient, il est vrai, qu'elles allaient payer 90 centimes le kilo de pêches, vendu le même jour 2 fr. 40 dans les commerces de Crans.

Barricades, troncs d'arbres, chars de regain, caution, cheville, menaces du mousqueton, police, amendes et juge bien souvent, ce fut la loi de la jungle durant des années dans bien des vallées; quand la nature, revêche elle aussi, ne barrait pas également la route à coups d'avalanches et d'éboulis.

Rien d'étonnant que le service culturel, au nom de la formation des masses, fût amené bientôt à offrir innocemment aux coopérateurs le nouveau film de René-Pierre Bille: «Le monde sauvage de l'alpe».



## Distinction

L'Ordre français de l'«Etoile civile» a attribué sa médaille d'or 1980 au Dr Gabriel Barras, qui dirige depuis trente ans le Centre de pneumologie (Sana valaisan) de Montana. Cette distinction, dont furent aussi gratifiés le Dr Albert Schweizer, Jean Rostand, Maurice Genevoix, honore «un homme de bien, d'une rare compétence médicale et d'un dévouement exemplaire», comme le stipule le diplôme reçu. Félicitations.



## Le nouveau commandant

Dès le 1<sup>er</sup> janvier 1981, la police cantonale valaisanne aura un nouveau commandant: M. Marcel Coutaz. Instituteur de formation, M. Coutaz a fait rapidement carrière dans la gendarmerie valaisanne dont il devint l'un des plus brillants officiers. C'est donc lui qui va prendre le relais du commandant Ernest Schmid, au seuil de la retraite.

## Le prix Europa à Sion

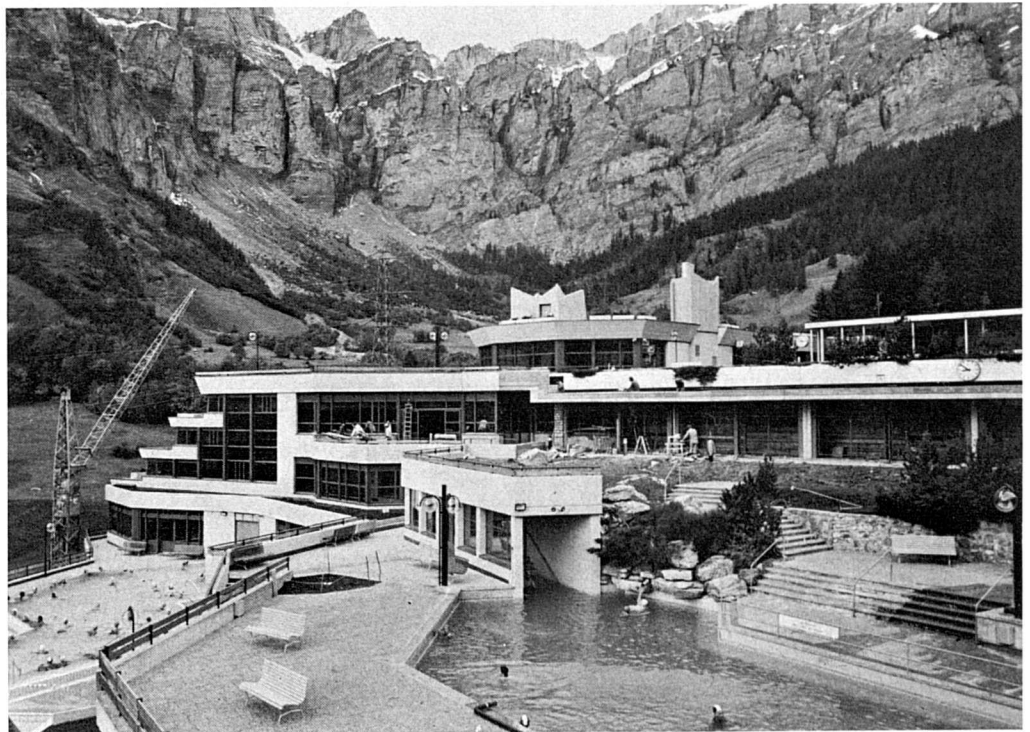
La ville de Sion a reçu en cette fin d'année l'un des prix «Europa Nostra» destiné à souligner l'effort déployé par la capitale du canton dans la sauvegarde des trésors du passé, et plus spécialement dans la restauration de la vieille ville. Mme Rose-Claire Schülé, présidente du Heimatschutz suisse, membre du comité d'«Europa Nostra», dont font partie une trentaine de pays, a remis le diplôme du mérite au président Félix Carruzzo, grand artisan de la sauvegarde du Vieux-Sion.



## Le plus grand centre thermal d'Europe

A l'entrée de l'hiver, Loèche-les-Bains a inauguré le plus grand centre thermal d'Europe, vaste ensemble composé de sept piscines et bassins, réalisé par la Bour-

geoisie au cœur même de la station. L'œuvre a coûté plus de douze millions et se dresse au pied même de la Gemmi d'où jaillissent à longueur de saison des tonnes d'eau sortant de la montagne à plus de 50 degrés.





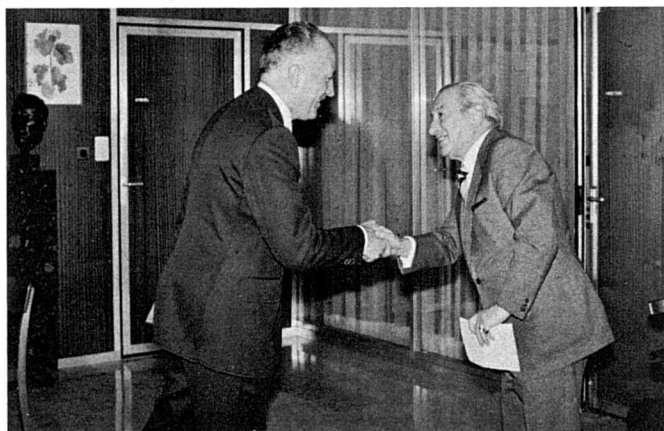
## A l'Opéra de Paris

Dans le décor d'Ovronnaz, retrouvant les filles du pays, voici Jacques Besse, ce fils de vigneron de Leytron, qui fait carrière dans la danse à Paris. Elève de Cilette Faust, le jeune Valaisan réussit à entrer dans la célèbre école de Maurice Béjart. Des cent cinquante danseurs venus de tous les points du monde, seize seulement ont été retenus par Béjart. Jacques Besse a dansé dans «Gisèle» à l'Opéra de Paris et va tourner dans deux films de Gérard Oury et Claude Lelouch.



## Septante printemps

«Ne me parlez pas de malheur», s'écria en riant Maurice Zermatten, l'autre jour, lorsque «Treize Etoiles» voulut le féliciter à l'occasion de ses septante ans. Collaborateur de notre revue dès la première heure, l'écrivain est l'auteur d'une cinquantaine de romans, pièces de théâtre et créations diverses. Il a fêté son anniversaire en signant son dernier livre: «La vie et l'œuvre de Gonzague de Reynold».



## Le prix Alphonse-Orsat

Créée en 1974, la Fondation Alphonse-Orsat récompense périodiquement des Valaisans ayant acquis des mérites dans le domaine des arts ou de l'économie viti-vinicole. En cette année du centenaire de la naissance de feu Alphonse Orsat, le Conseil de Fondation a attribué son prix à l'Ecole de musique de Martigny, dont quelques élèves ont donné une aubade très appréciée au cours de la cérémonie. On voit ici M. Joseph Gross, président de l'Ecole, recevant le prix des mains de M<sup>e</sup> Edmond Gay, président du Conseil de Fondation.



## Treize Etoiles plus une

Après les brillants résultats obtenus dans quatre championnats suisses d'ensembles de cuivres (7<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et deux fois 1<sup>er</sup>) et une quatrième place l'an passé au championnat d'Europe, le Brass Band Treize Etoiles s'est classé troisième dans la même confrontation internationale, cet automne à Londres, immédiatement derrière deux prestigieux ensembles, soit le Cory Band (Pays de Galles) et les Black Dyke Mills (Angleterre). C'est une belle consécration pour les musiciens valaisans et leur chef, G.-Pierre Moren.



# GUIDE GASTRONOMIQUE DE LA VALLEE DU RHONE



## GASTRONOMISCHER FÜHRER DES RHONETALES

Bouveret

Hôtel-Restaurant Rive-Bleue  
Bouveret-Plage

Vouvry

Auberge de Vouvry

Monthey

Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

Martigny

Grill Romain  
Hôtel Kluser  
Restaurant Taverne de la Tour

Charrat

Relais du Vignoble

Saillon

Relais de la Sarvaz  
Bains de Saillon

Chamoson

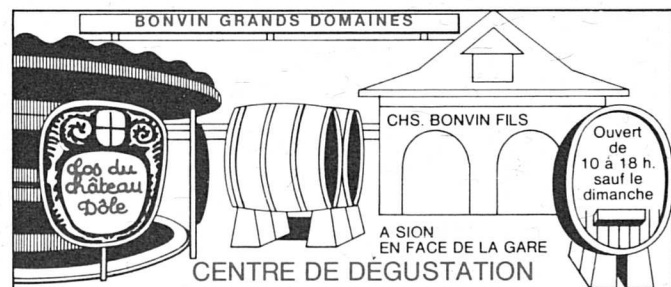
La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

Binii/Savièse

Restaurant Le Chalet

Sion

Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil  
Restaurant Au Vieux-Valais  
Café de Genève (Cave Valaisanne)



# hôteliers!

## Restaurateurs, collectivités, architectes!

- tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- fabrications spéciales par notre usine INOXA
- vaisselle, porcelaine, couverts
- services d'étude et après-vente sur place
- devis gratuit

## LE GRAND SPÉCIALISTE ROMAND

# restorex

## 4 expositions permanentes:

Sion-Uvrier 027/31 28 53 (Centre Magro)  
Roche 021/60 32 21 (Centre Magro)  
Lausanne-Renens 53, rue du Bugnon, Renens 021/34 61 61 (sortie autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly, à côté du Garage de l'Etoile)  
Courrendlin 066/35 51 14 (Centre Magro)

## LE GUIDE DES RESTAURANTS DU VALAIS 1981



Prix 1 Fr.

Toujours plus complet,  
ce supplément de la revue  
«Treize Etoiles» a paru  
en novembre

En vente à l'Imprimerie Pillet  
avenue de la Gare 19  
1920 Martigny  
et dans les agences Publicitas

## BIBLIOTHECA VALLESIANA

17  
volumes parus

Une collection d'ouvrages originaux  
consacrés au Valais  
Etudes, témoignages et documents  
pour servir à l'histoire du canton

En vente dans les librairies  
et à Bibliotheca Vallesiana, av. de la Gare 19, Martigny

## Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

### Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Pays: \_\_\_\_\_

### offert par

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Date et signature: \_\_\_\_\_

La personne à laquelle vous offrez  
«Treize Etoiles» recevra une carte lui  
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:  
Suisse Fr. 42.- Etranger Fr. 49.-

**A détacher et expédier sous enveloppe  
à «Treize Etoiles»,  
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

### ☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire  
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois  
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité et pays: \_\_\_\_\_

## GUIDE GASTRONOMIQUE DE LA VALLEE DU RHONE



GASTRONOMISCHER  
FÜHRER  
DES RHONETALES

Sierre

Relais du Manoir  
Hôtel-Restaurant Arnold  
Restaurant de la Noble-Contrée

Veyras s/Sierre



Les Plans-Mayens  
(Crans-sur-Sierre)

Hôtel-Restaurant du Mont-Blanc



Kippel

Hôtel Bietschhorn



Brig

Hôtel du Pont



Simplon-Dorf



Hôtel Poste et Grina



Gabi

Hôtel Weissmies-Gabi



Breiten

Hôtel Salina, Rest.-Taverne



Riederalp

Hôtel Alpenrose

Bettmeralp

Hôtel Alpfrieden



**CENTRE COMMERCIAL**  
UVRIER • SION • ROCHE • COURRENDLIN •

### Relais du Manoir

Villa/Sierre

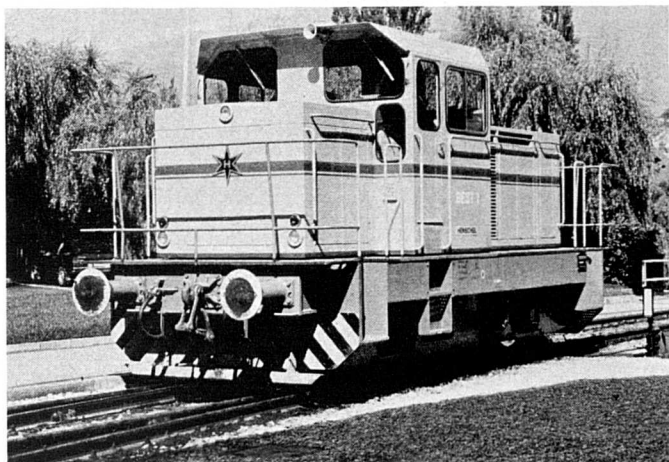
M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins  
du Valais. Raclette - Spécialités  
Tél. 027 / 55 18 96



## La fin d'une époque

Adieu, vieille « loco » de Steg et de Chippis! Les usines valaisannes d'aluminium vont remplacer peu à peu les anciennes motrices, datant de 1900 environ, par des machines modernes. Ce n'est pas sans un brin de nostalgie que l'on voit disparaître ainsi du décor l'une des reines de l'époque de la vapeur.



## UN MOIS EN VALAIS



## Il a avancé...

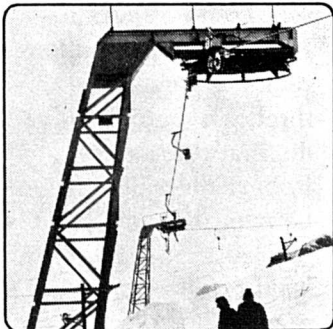
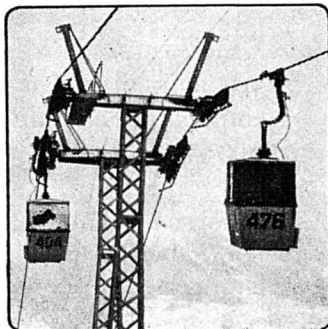
Rien n'est plus vivant qu'un glacier, on le sait. Ça avance, ça recule durant des millénaires. L'un des glaciers valaisans fut tout particulièrement turbulent cette année, le Findelengletscher, qui a avancé de plus de septante mètres en quelques mois, et ça continue. Ira-t-il jusqu'à Genève et Lyon un jour comme le glacier du Rhône jadis? Qui vivra verra!



## Adieu, Transvalair!

Dotée de deux cargos géants où l'on entassait hier encore des tonnes de marchandises, occupant une cinquantaine d'employés, portant les couleurs valaisannes et suisses, comme «Treize Etoiles», aux quatre coins du monde, la compagnie aérienne Transvalair a cessé son exploitation. La bataille du ciel était trop rude pour la jeune société. Tous les employés, heureusement, ont pu être recyclés et le commandant de bord s'est fait tout simplement... vigneron.

Pascal Thurre.



Nous construisons  
fabriquons  
et exécutons des: télésièges  
téléskis  
télécabines, téléphériques

**STÄDELI-LIFT AG**

CH-8618 Oetwil a.S. Zurich  
Téléphone 01/929 21 21

Woo Demandez  
notre documentation





*L'usine à deux pas de la ligne ferroviaire du Simplon*

# *La griffe de l'ingéniosité*



*Robert Métrailler  
Président du Conseil d'administration  
Directeur commercial*



*Victor Berclaz  
Membre du Conseil d'administration  
Directeur technique*

C.B.M.! Trois lettres qui résument de façon percutante, avec la vigueur du fer rouge, la présence du Valais au royaume de Vulcain.

C.B.M.: Construction métallique Berclaz et Métrailler!

Vingt-cinq ans que l'entreprise existe, groupant aujourd'hui à deux pas de la ligne ferroviaire du Simplon à Sierre, sur des milliers de mètres carrés de terrains, ateliers, bureaux techniques, centre de recherche et administration.

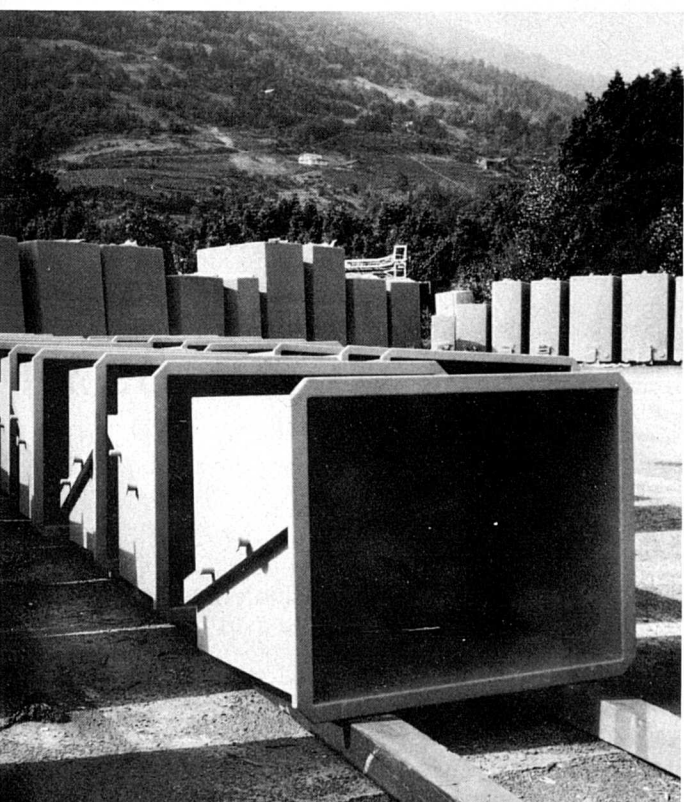
Deux hommes donnent à la maison le punch qu'elle réclame plus que jamais à l'heure où il faut se battre intelligemment pour garder le contact et la confiance du marché suisse et européen: Victor Berclaz et Robert Métrailler.

Leur entreprise, jaillie des premières étincelles qui fusèrent en 1955 lorsque fut fondée la société, occupe aujourd'hui environ cinquante personnes, ouvriers, chaudronniers, serruriers, secrétaires, techniciens... et patrons.



*Les fameuses cuves à vin CBM*

*Bacs à vendange basculants*



*L'une des réalisations spectaculaires: la station polyvalente du Chasseral*

En fait la maison remonte à 1906, à l'époque où Guido Straub-Berclaz œuvrait en artisan, en artiste aussi, dans sa modeste serrurerie de l'avenue du Rothorn. Il eut alors pour apprenti Alfred Berclaz qui, entré dans la forge à l'âge des culottes courtes, en ressortira patron. Ses fils Victor et Guido Berclaz puis Robert Métrailler, l'actuel président de la société, donneront à l'entreprise la dimension qu'on lui connaît aujourd'hui.

Cuves de toute sorte, chaudronnerie légère ou lourde, menuiserie métallique, charpentes en tout genre, récupérateurs de chaleur, tels sont les principaux produits quittant à longueur de saison les halles de Sierre, marquées toujours, comme il y a vingt-cinq ans, de la griffe de l'ingéniosité et du travail bien fait.

Jean-Luc F.

## GRATUIT

Hôteliers, restaurateurs,  
automobilistes



Le TCS met à votre disposition **gratuitement** un important matériel d'éducation et d'information routière (napperons, panneaux, sacs à déchets, etc.). Pensez-y!

A votre service:

TOURING-CLUB VALAIS  
Sonnenstrasse 2  
3900 Brigue  
Tél. 028/23 28 19

TOURING-CLUB VALAIS  
Avenue de la Gare 20  
Bâtiment Mutua  
1950 Sion  
Tél. 027/2313 21

TOURING-CLUB VALAIS  
Place Centrale 4  
1870 Monthey  
Tél. 025/71 55 17

coifferie



**SANS RENDEZ-VOUS**

SION REMPARTS 8 - 1er ÉTAGE

**Valais**

Le  
pays  
des  
belles  
vacances



**c'est  
moins cher**

**MARTIGNY - SION - EYHOLZ**  
Route de Fully      Sous-Gare      Près Viège



**Visitez  
notre exposition**

Vous y trouverez avec **nos cuisines artisanales**, un grand choix de **carrelages** dont une gamme complète de **grès éti-rés allemands**

**« KORZILIUS »**

**CUISINES  
majo**

1907 Saxon  
Tél. 026/6 27 27 - 28

Notre exposition est ouverte le  
samedi jusqu'à 16 heures





*L'apothéose  
d'une bonne table*



**LA SEMEUSE**

**LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...**

Agent pour le Valais:

**M. LOUTAN**  
Case postale 137  
1920 Martigny  
Tél. 026/21437

LA SEMEUSE, torréfaction de café  
Tél. 039/231616

VALAIS/SUISSE  
**La Tzoumaz**  
MAYENS-DE-RIDES



A 30 km. de Sion, La Tzoumaz, à 1500 m. d'altitude, charmante station blottie dans un vallon de verdure entre Verbier et Nendaz.

Remontées mécaniques assurant la liaison avec Verbier et les 4 vallées (plus de 100 installations), parcours de ski de fond. En été, La Tzoumaz soulève l'admiration par sa flore et ses forêts de mélèzes et de sapins.

**La Clairière:** petit immeuble de 6 appartements, en bordure de forêt. Appartements de 2 à 6 pièces. Choix des finitions au gré de l'acheteur.

75% de crédit à disposition à des taux intéressants.

**Autres promotions à Verbier, Champex, Les Collons, Haute-Nendaz, Ovronnaz, Montana.**

Demandez les renseignements auprès du constructeur

PROJECT 10  
CH 1950 SION  
P.-H. Gaillard SA  
av. de la Gare 28  
Tél. 027/234823



## Votre fiduciaire:

Compétence et sécurité  
Confiez-lui vos intérêts!

Association valaisanne des fiduciaires (AVF)  
(membre de l'Union suisse des fiduciaires USF)

## Ihr Treuhänder:

ein Mitglied des  
**Walliser Treuhänder-Verbandes (WTV)**  
Sektion Schweiz. Treuhänder-Verband (STV)

**Secrétariat AVF:**

H. Pouget, Fidaval, 3960 Sierre

*Une garantie d'efficacité, de confiance, de discrétion*

### Liste des membres de l'Association valaisanne des fiduciaires

<b>1870 MONTHEY</b> Kunzle René Pousaz Pierre-Alain, Fiduva SA	Av. de la Gare 24 R. des Bourguignons 4	025/70 61 93 025/71 25 08
<b>1920 MARTIGNY</b> Devanthery André, Fidag SA *Ribordy Guido	Av. de la Gare 13 bis Av. de la Gare 8	026/ 2 10 89 026/ 2 58 58
<b>1934 LE CHÂBLE</b> Perraudin Jules	Fiduciaire	026/ 7 25 31
<b>1950 SION</b> Actis Reynald, Fid. Actis SA Arnold Jean-Claude Ammann Roger, Société de contrôle fiduciaire SA Clerc Marcellin, FCM Gillioz Marcel Métry Charly *Monnet André, Fidumon	Condémines 36 Pré-d'Amédée 54 Av. de la Gare 30 Av. de la Gare 39 Av. de la Gare 41 Rue du Rhône 40 Condémines 3	027/22 20 53 027/22 19 45 027/22 05 55 027/22 80 50 027/22 13 26 027/23 15 55 027/22 75 55
<b>3960 SIERRE</b> Berthod Gilbert, Bufiva SA Duc Eddy Emery Marcel Forclaz Claude, Forfi *Pouget Henri, Fidaval Zufferey Marcel	Av. Général-Guisan 11 Av. des Alpes 21 Rue Centrale 4 Rue du Bourg 30 Rue du Bourg 6 Av. Max-Huber 2	027/55 10 76 027/55 60 83 027/55 04 44 027/55 38 60 027/55 14 43 027/55 69 61
<b>3963 CRANS-SUR-SIERRE</b> Borgeat Denis, Bufidam	Imm. La Caravelle	027/41 29 29
<b>3962 MONTANA-VERMALA</b> *Cordonier Denis Schranner Francis, Fid. 13 Etoiles	Place du Rawyl Imm. Nouvelle-Poste	027/41 42 84 027/41 42 02
<b>3961 VISSOIE</b> Theytaz Georges	Fiduciaire	027/65 15 72
<b>3930 VISP</b> Anthematten Erwin, Treuhand Valesia AG	Visp Saas-Almagell Fiesch Zermatt	028/46 30 21 028/57 12 57 028/71 13 37 028/67 24 40
<b>3900 BRIG</b> Imhasly Erwin *Kämpfen Aloys Vogel Elmar, Treuhand und Verwaltungs AG	Winkelgasse 7 Bahnhofstrasse 10 Tunnelstrasse 26	028/23 72 72 028/23 55 25 028/23 39 51
<b>3904 NATERS</b> Bayard-Ruffiner Paul Brutsche Walter Ritz Peter und Ambros	Furkastrasse 44 Furkastrasse 35 Bahnhofstrasse 19	028/23 45 01 028/23 89 33 028/23 51 81

\*Membres du comité



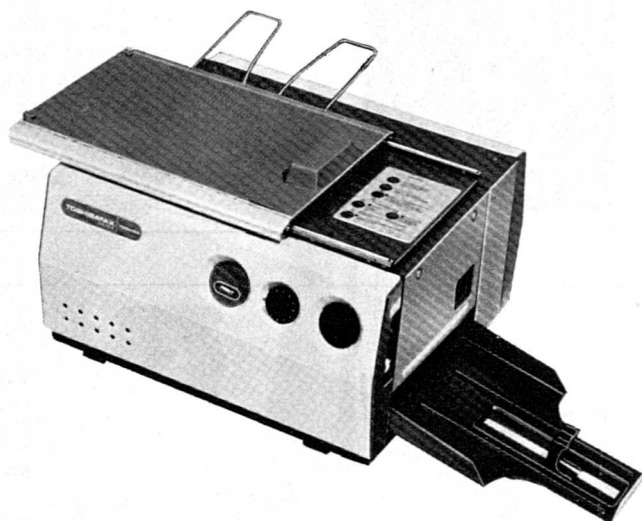
**Fenêtres et  
façades rideaux isolées**

**acomet sa**

Ateliers de constructions métalliques  
1870 Monthey Téléphone 025 / 71 51 71

*La photocopie  
est aussi à notre programme*

**TOSHIBA BD 704**



*Vente et service technique assurés par  
**SCHMID & DIRREN S.A.**  
1920 Martigny, tél. 026/2 43 44  
1950 Sion, tél. 027/22 00 50*

**le plus grand choix de meubles en Valais**

**Nos architectes d'intérieur  
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

Martigny (026/2 27 94)

Sion (027/31 28 85)

Naters (028/22 11 65)

**Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur**

**Gertschen SA**





*Zitouni Shop*

ZITOUNI ET DE MARCHI

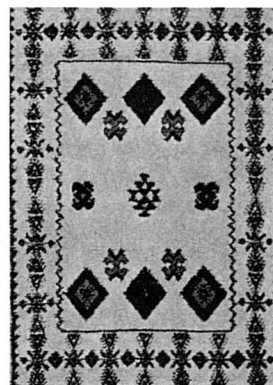
IMPORTATION DIRECTE DE

## ***Tapis tunisiens***

Meubles en pin - rustiques - massifs  
Services en fer forgé pour cheminées  
Fourneaux à bois en fonte

## ***LUSTRES - ÉTAINS***

Route cantonale, 1906 Charrat, tél. 026/5 30 71  
Privé 026/7 43 32, 1936 Verbier



Monocristaux **DJEVA**  
Corindons & Spinelles



Pour  
la bijouterie  
l'industrie des  
pierres d'horlogerie  
l'industrie des  
instruments de précision  
l'industrie optique  
LASER & MASER  
l'industrie électronique  
l'industrie chimique  
et les laboratoires  
l'industrie textile, etc.



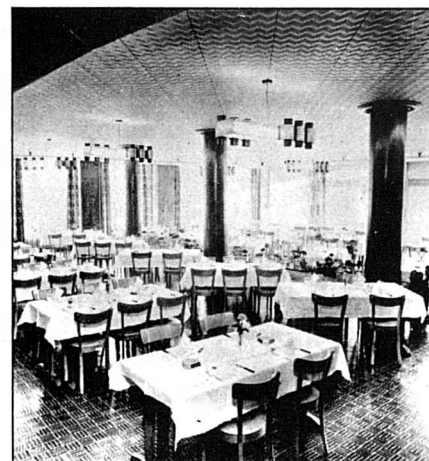
INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES  
**HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.**  
MONTHEY - SUISSE

**stampo** s.  
a.

## **Le professionnel du timbre caoutchouc**

Fabrique de timbres - Accessoires  
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027 / 22 50 55  
Avenue Tourbillon 40  
1950 SION



## **La Matze à Sion**

vous offre

**son hôtel garni  
(30 lits)**

Pour vos congrès  
Assemblées  
Banquets

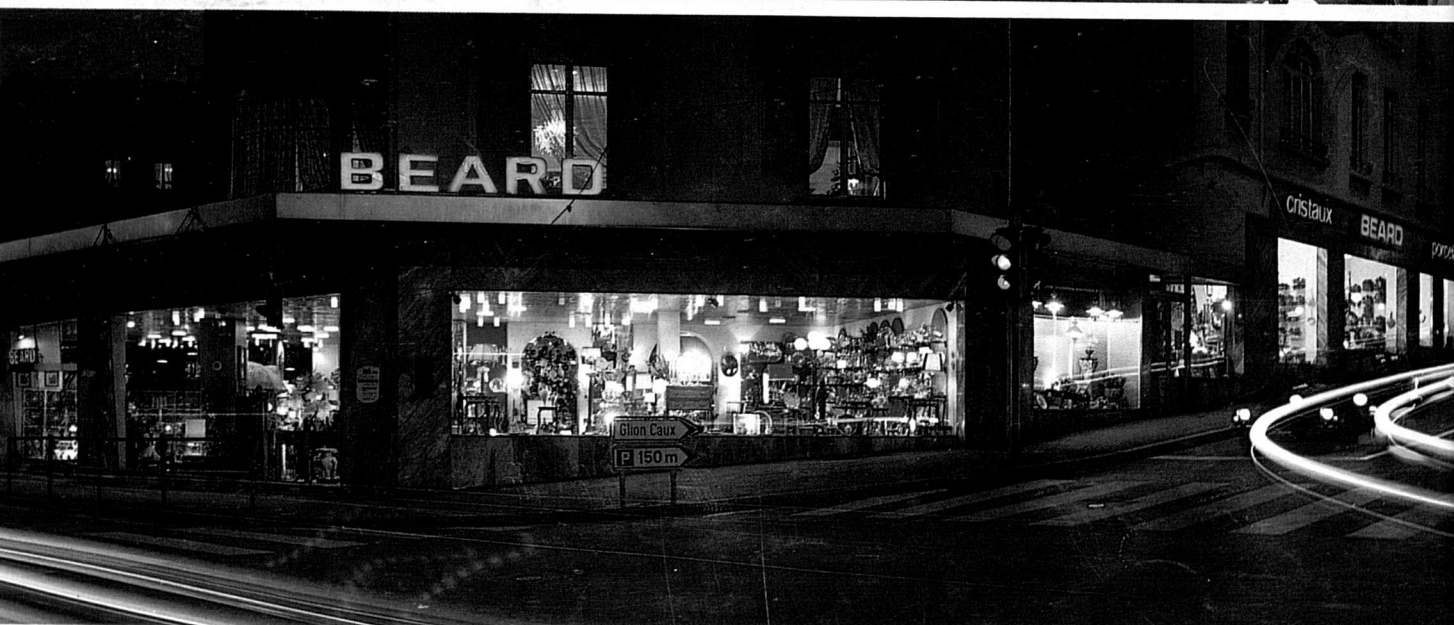
Ses salles de 50 à 600 personnes

M. Lamon Tél. 027 / 22 33 08  
22 36 67



**Dôle Romane  
une exclusivité**





## Montreux

Avenue du Casino 28  
Tél. 021 / 62 38 67

# BEARD SA

Porcelaine - Cristaux  
Argenterie - Acier inoxydable  
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres  
Liste de mariage  
aux prix les plus avantageux

## Genève

Route de Berne 36  
Tél. 022 / 32 06 78

## Zurich

Talacker 41  
Tél. 01 / 221 11 41

Demandez notre nouveau prospectus en couleurs